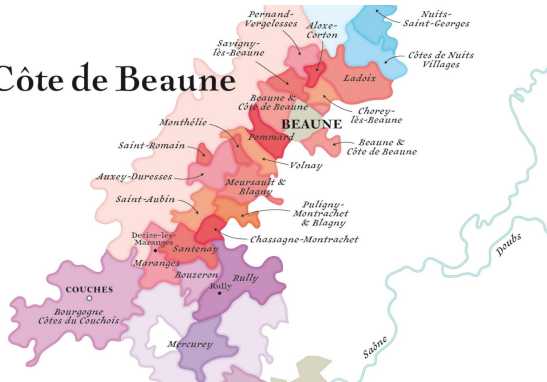


# BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY "SECRET DE FAMILLE" MAISON ALBERT BICHOT

## Côte de Beaune



**SITUATION**  
Bourgogne

**CÉPAGE**  
Chardonnay

**TERROIR**  
Sols argilo-calcaires



## PRÉSENTATION

C'est en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne viticole, que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la dénomination géographique complémentaire "Côte d'Or" est née en 2017.

Les vins de l'appellation Bourgogne Côte d'Or sont soumis à des conditions de production plus strictes que ceux de l'appellation Bourgogne (rendements inférieurs, même densité de plantation que pour les appellations village, parcelles situées exclusivement sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits).

Notre "Secret de Famille" est issu d'un assemblage de parcelles minutieusement sélectionnées aux abords des villages de la Côte de Beaune réputés pour leurs grands vins blancs (Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet...).

La richesse des terroirs associée à une vinification et à un élevage très soignés donnent naissance à un vin expressif, d'une grande élégance.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 50% en cuves inox et 50% en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet fin avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches qui évoluent vers des touches de miel et de fruits secs. Bouche parfumée, élégante et très équilibrée, mêlant adroitement rondeur et minéralité.

## SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

## ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

## CITATIONS

Revue du Vin de France : 89/100 (2022)

Jancis Robinson : 16/20 (2021)

James Suckling : 92/100 (2020)

Decanter : 92/100 (2019)

