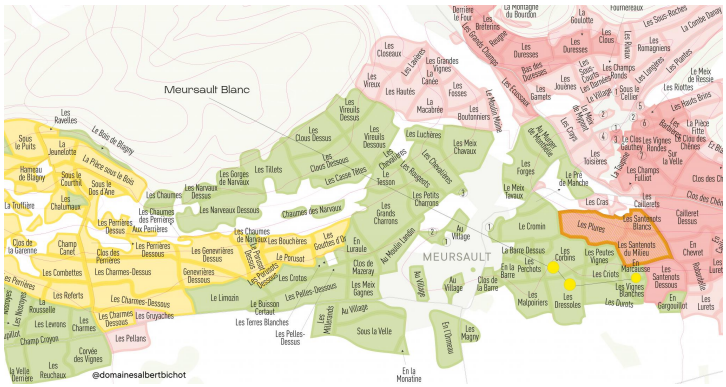
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

MEURSAULT
DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires à marnes blanches
Superficie du vignoble : 1,35 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans

PRÉSENTATION
Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne. On l'évoque comme la capitale des grands blancs. La diversité dans la nature et la profondeur des sols et pentes influe fortement sur les vins. S'ils sont toujours caractérisés par une belle opulence, certains peuvent aussi présenter une dominante minérale plus ou moins marquée.
Notre Meursault Domaine du Pavillon est issu du mariage de 3 parcelles aux caractéristiques différentes mais complémentaires.

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 en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet complexe aux légères notes toastées associées à d'élégantes touches florales sur un fond de fruits blancs et jaunes. Riche et soyeux, son volume en bouche est parfaitement équilibré par une fraîcheur bien présente. Sa longue finale très aromatique s'étire sur de savoureuses notes briochées.

SERVICE
Servir entre 12 et 14°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Poissons et fruits de mer finement cuisinés
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS
Wine Advocate : 89/100 (2022)
Decanter : 92/100 (2021)
Wine Spectator : 89/100 (2020)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.