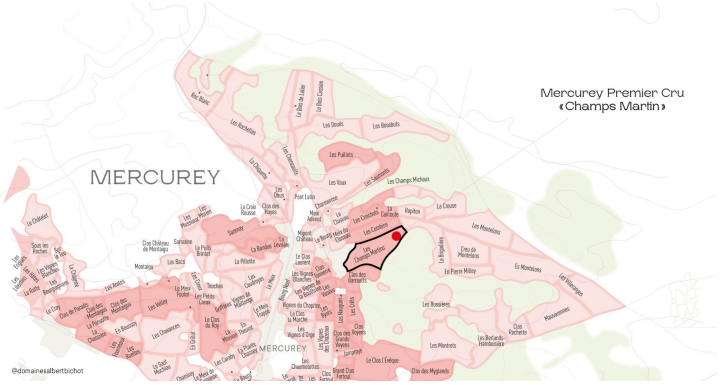
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

MERCUREY PREMIER CRU "CHAMPS MARTIN"
DOMAINE ADÉLIE



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 0.9 ha
Âge moyen des vignes : 30-40 ans

PRÉSENTATION
Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les Romains en l'honneur de Mercure.
Forte de ses 650 ha, 85 Climats en Mercurey "village" et 32 Premiers Crus, il s'agit de l'appellation la plus étendue de la Côte Chalonnaise.
En 2005, les Domaines Albert Bichot se sont étendus dans cette région avec la création du Domaine Adélie sur un vignoble de plus de 5 ha.
Le Climat "Les Champs Martin" est situé au cœur d'un vallon, au nord de Mercurey. La nature argilo-calcaire des sols apporte de la finesse à ce terroir potentiellement puissant de part son exposition plein sud.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 20 jours.
Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION
Le bouquet, très charmeur, dévoile des notes de fruits rouges (cerise, framboise…) et de fleurs (rose, violette...) mêlées à un boisé délicat. En bouche, c'est un vin élégant, charnu et velouté, doté d'une longue finale très aromatique.

SERVICE
Servir à 15-16°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Viandes rôties ou en sauce (bœuf, porc, agneau, volaille)
Fromages moyennement corsés
Recette idéale : bœuf bourguignon

CITATIONS
Tim Atkin : 91/100 (2023)
Jasper Morris : 89-90 (2022)
Tim Atkin : 90/100 (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.