



ALBERT BICHOT

Fondée en 1831, la Maison Albert Bichot est une grande Maison de Bourgogne dont l'héritage familial s'est perpétué de père en fils depuis 6 générations. Dirigée par Albéric Bichot depuis 1996, les domaines s'étendent sur plus de 100 hectares de vignes cultivées selon les principes de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée. Les domaines situés en Côte de Beaune, Côte de Nuits et à Mercurey sont d'ailleurs certifiés bio depuis 2014. Au chai, c'est une recherche permanente de pureté et d'élégance afin de révéler le meilleur des terroirs bourguignons.

Pommard Clos des Ursulines

AOP Pommard

ROUGE ♦ 2019 ♦ BIO

Que l'on aime les « vrais » Pommard avec cette mache, cette puissance, cette force que seul le temps sait dompter (ou un gibier mariné). Certes fruité, certes avenant il n'en reste pas moins qu'il serait dommage d'être impatient. Mieux vaut laisser un peu de temps pour calmer cette ardeur épicée, tramée et ce côté terrien parfaitement restitué.

- ♦ Pinot noir
- ♦ Viandes rouges finement préparées, gibiers à plumes rôties ou en sauce au vin.



Mercurey Les Champs Michaux

AOP Mercurey

BLANC ♦ 2020 ♦ BIO

Mercurey touche à l'excellence avec cette cuvée qui pourrait se mesurer à bien des appellations plus prestigieuses. La salinité est très présente, fine, appétante, elle vous emporte comme une ritournelle qui ne quitte pas vos papilles. On se surprend à rêver de grand large, d'horizons nouveaux gorgés de fruits exotiques et de miel délicat. La badiane, l'anis, le cédrat, le tilleul complètent le tableau d'un vin aussi subtil que vivifiant.

- ♦ Chardonnay
- ♦ Poissons, fruits de mer, viandes blanches à la crème, fromages goûteux