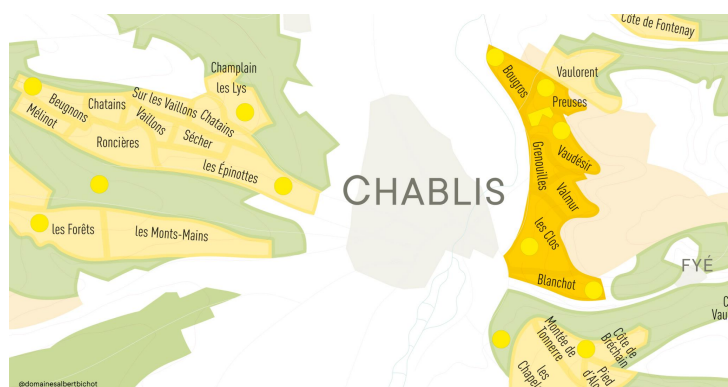


CHABLIS
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler- og kalkholdige jordbunde på mergelunderlag fra Kimeridgian-perioden.



PRÆSENTATION

I nord for Bourgogne, ikke langt fra Auxerre, strækker appellationen Chablis sig over cirka femten kilometer omkring den tilsvarende by. Det er munkene fra cistercienserklostret i Pontigny, der skal takkes for dyrkningen af vinmarker i dette område. Vinrankerne er plantet på forholdsvis svage skråninger (5 til 20%) med forskellige eksponeringer. Druerne, der har givet ophav til denne vin, kommer fra en mosaik af varierede terroir, hvilket giver den en dejlig kompleksitet.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Alkoholisk gæring i termoregulerede rustfrie ståltanke.
Modning på fine bærmere i rustfrie ståltanke i 9 til 10 måneder.

SMAGNING

Meget frisk buket med citron- og mineralnoter. Meget velduftende, lige og præcis mundfølelse med en lang finish af mineralitet.

SERVERING

Serveres ved 9 til 11°C.
Nydes inden for 3 til 5 år.

MADPARRINGER

Ved forret
Skaldyr: østers, rejer, krabbe

ANERKENDELSE

Vinkyndig: 90/100 (2019)

