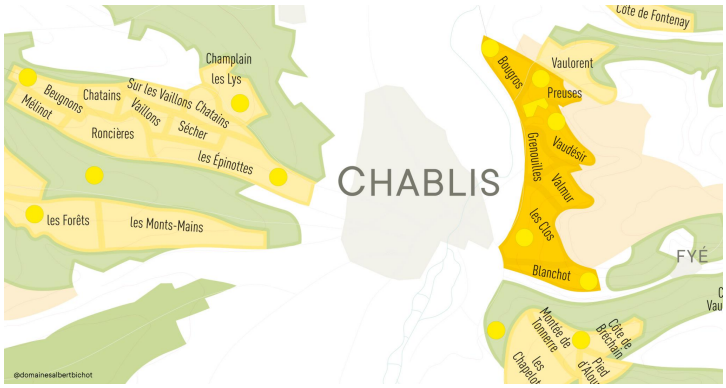
CHABLIS
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET
Bourgogne

DRUE
Chardonnay

TERROIR
Leire- og kalksteinjord på leirholdig undergrunn fra kimmeridg alderen.

PRESENTASJON
I nordlige Burgund, ikke langt fra Auxerre, strekker Chablis-appellasjonen seg over omtrent femten kilometer rundt den samme byen.
Det er munkene fra den cisterciensiske abbediet i Pontigny som er ansvarlige for vinproduksjonen i dette området.
Vinmarkene er plantet på ganske svake skråninger (5 til 20%) med ulike eksponeringer. Druene som har gitt opphav til denne vinen kommer fra en mosaikk av varierte terroir, noe som gir den en vakker kompleksitet.

VINLAGING/MODNING
Alkoholisk gjæring i termoregulerte ståltanker. Lagring på bunnfall i ståltanker i 9 til 10 måneder.

SMAKSPRØVER
Svært frisk bukett med sitrus- og mineralnoter. Svært parfymert, rett og presis munnfølelse, med en lang ettersmak av mineralitet.

PASSER TIL
Server mellom 9 og 11°C.
Bør drikkes innen 3 til 5 år.

MATSAMMENKOBLINGER
Ved aperitiffen
Sjømat: østers, reker, krabbe

UTMERKELSER
Vin Entusiast: 90/100 (2019)