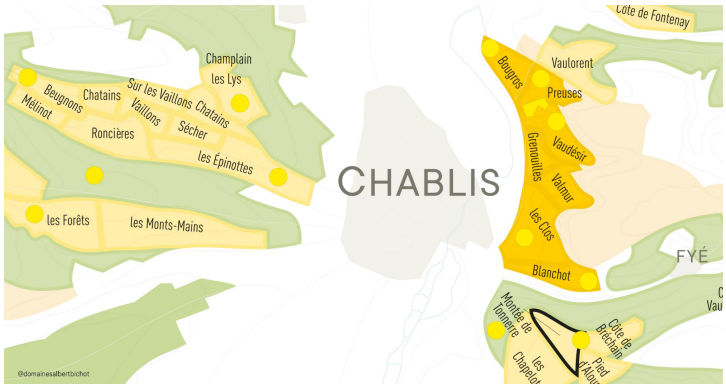
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Flachgründige ton-kalkhaltige Böden auf kalkigen Mergelsteinen des Kimmeridgiums.
Rebfläche : 0,40 --> 0,40 ha

VORSTELLUNG
Dieser Klima hat seinen Namen von der alten römischen Straße, die den Hügel hinaufführte in Richtung Tonnerre.
Auf der rechten Seite des Serein gelegen, genau gegenüber dem Grand Cru "Blanchots", sind die Reben, die nach Westen ausgerichtet sind, auf mittleren bis steilen Hängen gepflanzt.
Die Reinheit des Bodens in der Nähe der "Blanchots", manchmal mit blauen Tonadern, verleiht dem Wein eine Verwandtschaft von schöner Adel.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Ernte, Traubenauslese, langsames Pressen bei mäßigem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in 4- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss des Ausbaus in Edelstahltanks für 2 Monate.

VERKOSTUNG
Frischer, feiner und charakteristischer Strauß mit Noten von weißen Früchten und ausgeprägter Mineralität. Eleganter und raffinierter Gaumen mit einem sanft holzigen Finish.

SERVIEREN
Bei 11 bis 13°C servieren. Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre und länger aufbewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Gegrillter oder in Sauce zubereiteter Fisch und Meeresfrüchte
Gegrilltes oder in Sauce zubereitetes Geflügel und weißes Fleisch
Ideales Rezept: Seezungenfilet Müllerin Art

AUSZEICHNUNGEN
Wine Enthusiast: 94/100 (2019)
Allen Meadows: 92/100 (2019)
James Suckling: 93-94/100 (2018)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Weitere Informationen auf Ihrem Smartphone

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.