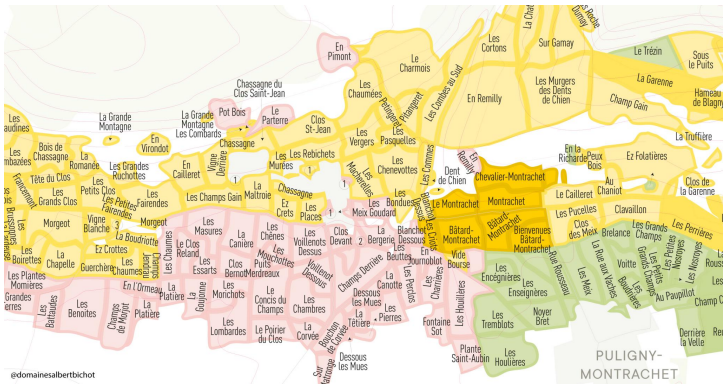
CHASSAGNE-MONTRACHET
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED
Bourgogne

VINDRUE
Pinot Noir

TERROIR
Kalkholdige, stenede og sandholdige jordarter

PRÆSENTATION
Beliggende i den sydlige del af Côte de Beaune, udgør appellationen Chassagne-Montrachet sammen med Meursault og Puligny-Montrachet den prestigefyldte Côte des Blancs og er en del af de juveler i det bourgognesiske vinarv.
Mens Chassagne-Montrachet især er kendt for sine store hvidvine, er nogle af dens terroirer mere velegnede til at fremhæve kvaliteterne af Pinot Noir.

VINFREMSTILLING/LAGRING
Håndhøst, sortering af druer ved ankomsten til vinkælderen. Fermenteringsmaceration i termoregulerede trætanke i 18 til 21 dage. Lagring i egetræsfade (20 til 30% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING
Intensiv buket med aromaer af modne røde og sorte frugter (kirsebær, hindbær ...) forstærket af nogle røgede noter, der vil udvikle sig over tid mod krydrede og let animalske noter (læder, moskus). Den fyldige smag har en smuk mineralitet, der er karakteristisk for jordbunden, og en struktureret krop med modne tanniner. Afslutningen er behagelig, lang og aromatisk.

SERVERING
Server ved 15-16°C.
Holdbarhed: 3 til 5 år og mere.

MADPARRINGER
Ristede eller braiserede rødt og hvidt kød
Moderat krydrede oste

www.albert-bichot.com

Flere oplysninger
på din
smartphone

MISBRUG AF ALKOHOL ER FARLIGT FOR DIT HELBRED. DRIK ANSVARLIGT.