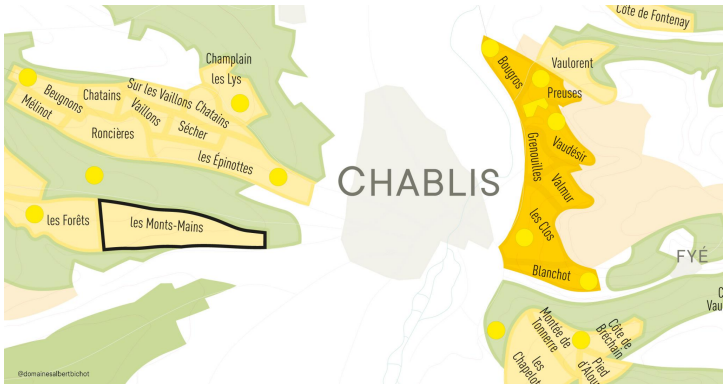
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Flachgründige ton-kalkhaltige Böden auf marnigem Kimmeridgium-Unterboden.
Rebfläche : 0,50 -> 0,50 ha
Durchschnittsalter der Reben : 26 years old

VORSTELLUNG
Montmains" bezeichnet den Berg, der sich auf einer mittleren Höhe zwischen zwei höheren Küsten befindet. Es handelt sich um ein Klima, das sich in südöstlicher/nordöstlicher Richtung erstreckt und "Les Butteaux" und "Les Forêts" umfassen kann. Unser Grundstück befindet sich in letzterem Klima der "Forêts", am Hang, mit einer südöstlichen Ausrichtung, die eine außergewöhnliche Sonneneinstrahlung garantiert.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsame Pressung bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 65% in Edelstahltanks und 35% in 1-5 Jahre alten Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss des Ausbaus für 2 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG
Eleganter Strauß mit Noten von Blumen und gerösteten Trockenfrüchten. Am Gaumen reichhaltig und konzentriert mit einem schönen, frischen Finish.

SERVIEREN
Bei 11 bis 13°C servieren.
Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Gegrillter oder in Soße gegarter Fisch und Meeresfrüchte
Gebratene oder in Soße gegarte Geflügel- und Weißfleischgerichte
Ideales Rezept: Kabeljaufilet mit Zitronensauce

AUSZEICHNUNGEN
Allen Meadows: 90-93/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 95/100 (2019)

Allen Meadows: 90-93/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 95/100 (2019)

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.