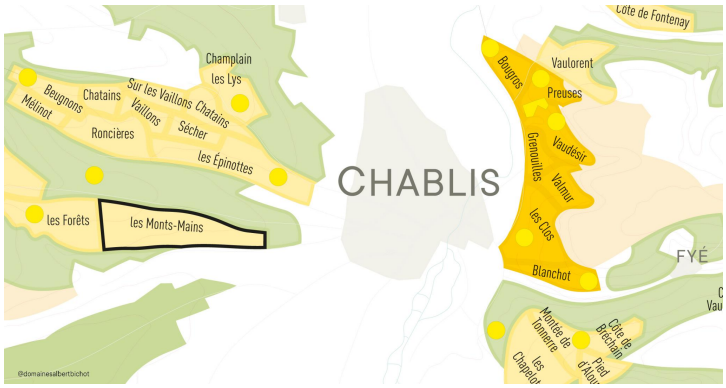
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei poco profondi su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.
Superficie del vigneto : 0,50 -> 0,50 ha
Età media : 26 years old

PRESENTAZIONE
Montmains" si riferisce alla montagna situata a un'altitudine intermedia tra due coste più elevate. È un Climat lungo, orientato a sudest/nordest, che può includere "Les Butteaux" e "Les Forêts". È su quest'ultimo Climat delle "Forêts" che si trova la nostra parcella, a mezza costa, con un'esposizione a sudest che garantisce un'eccezionale esposizione al sole.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.
Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 65% in serbatoi d'acciaio inossidabile e 35% in botti di rovere di 1-5 anni per 10 mesi.
Ultimazione dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inossidabile per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo raffinato con note di fiori e frutta secca tostata. In bocca è ricco e concentrato, con un bel finale fresco.

SERVIZIO
Servire tra 11 e 13°C.
Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesci e frutti di mare alla griglia o in salsa
Pollame e carni bianche arrosto o in salsa
Ricetta ideale: filetto di merluzzo, salsa al limone

RICONOSCIMENTI
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

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.