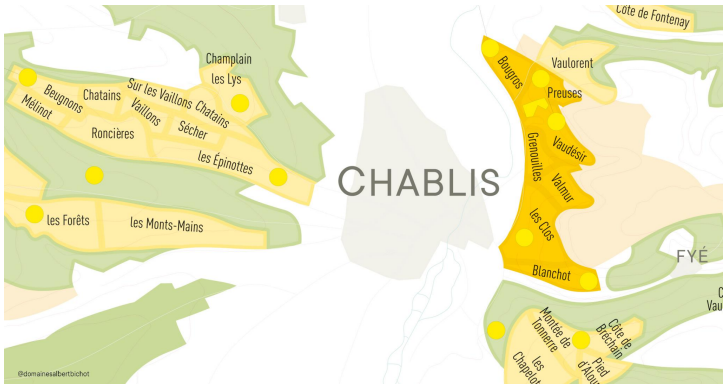
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 28 ha
Âge moyen des vignes : 38 ans

PRÉSENTATION
Au nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom.
C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région.
Les vignes du Domaine (28 hectares répartis en 34 parcelles) sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) avec des expositions diverses. Les raisins proviennent donc d'une mosaïque de terroirs variés, vinifiés séparément, ce qui apporte une belle complexité au vin.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
Elevage sur lies fines en cuves inox durant 10 à 11 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet d'une élégante complexité associant des arômes intenses de citron confit et de fleurs blanches subtiles. Structure droite, ciselée, vive avec une finale minérale sur des touches salines et iodées.

SERVICE
Servir entre 9 et 11°C.
A déguster dans les 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS
A l'apéritif
Fruits de mer : huîtres, crevettes, crabe

CITATIONS
James Suckling : 89/100 (2022)
Tim Atkin : 90/100 (2020)
Wine Spectator : 89/100 (2019)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur
votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.