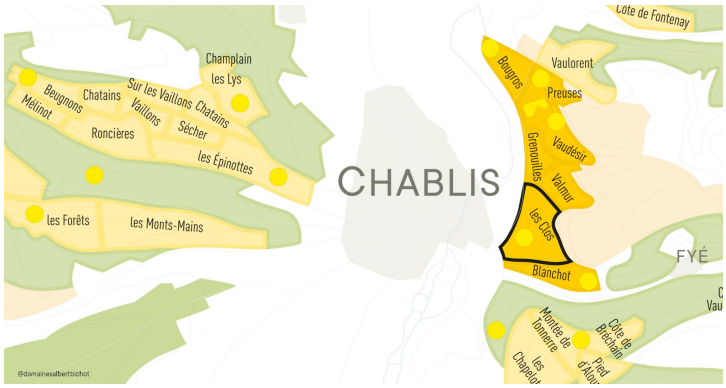
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET
Bourgogne

DRUE
Chardonnay

TERROIR
Leirekalkstein fra kimmeridg-tiden, noen ganger hardt okerfarget leire.
Overflate av vingården : 1,54 ha
Gjennomsnittlig alder : 37 years old

PRESENTASJON
Les Clos" er den største av de store vingårdene i Chablis. Den strekker seg fra bunnen til toppen av skråningen og nyter en sørvestlig eksponering, noe som gir den optimal sollys.
Vi har lykken av å eie to parseller, noe som gjør at vi kan blande to forskjellige og komplementære karakterer: den første parsellen ligger øverst i skråningen, på et ganske steinete jordsmonn dominert av kalkstein, som gir opphav til en rett, frisk og stram vin. Den andre, plassert halvveis opp sk

VINLAGING/MODNING
Høsting for hånd, sortering av druer, langsom og moderat pressing for å bevare frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 65% i rustfrie ståltanker og 35% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Avsluttende lagring i rustfrie ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER
Først nesen, som elegant blander de blomsteraktige notene fra den høyeste parsellen med de tørkede fruktene (røstet mandel, hasselnøtt) fra midtstrekningen. Den rike og kraftige smaken støttes av en syrlig struktur som gir den balanse og stor klasse.

PASSER TIL
Serveres mellom 12 og 14°C.
Lagres: 5 til 10 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER
Edle fisker og skalldyr (hummer, sjøkreps ...) fint tilberedt
Fugler og hvitt kjøtt stekt eller i saus
Ideell oppskrift: sandre filet med hvit saus

UTMERKELSER
Decanter: 95/100 (2022)
Jasper Morris: 92-95 (2021)
Tim Atkin: 96/100 (2020)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Mer informasjon på smarttelefonen din

ALKOHOLMISBRUK ER FARLIG FOR HELSEN DIN. FORBRUKER OG NYTE I MODERERING.