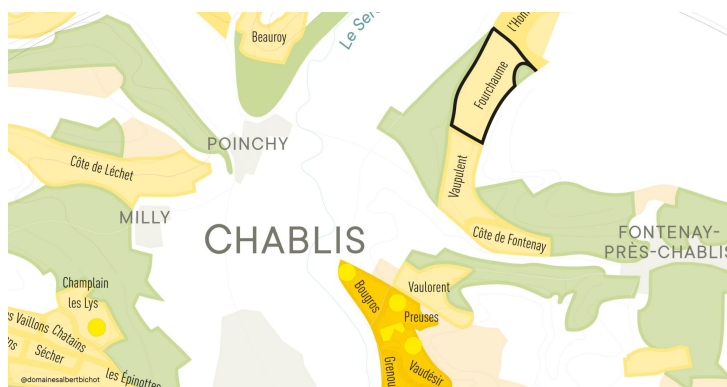


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

红褐色主要为黏土质的基本上是侏罗纪基姆里期泥灰岩地基。

葡萄园面积：4.85 ha
葡萄植株平均年龄：46 years old

酒款介绍

这款一级园位于瑟兰河左岸，其名称源自拉丁语vallis，意为小山谷。这款葡萄酒是由瓦隆山丘上多个Climats的葡萄混酿而成，主要来自埃皮诺特Climat，土壤以粘土为主。这些不同地形的葡萄园混合在一起，形成了复杂的芳香。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄筛选，轻柔榨汁，尊重果实。在细酵母中进行酒精发酵和陈酿：90%在不锈钢罐中，10%在1至5年的橡木桶中陈酿10个月。在不锈钢罐中最后陈酿2个月。

品鉴

鲜花和新鲜水果的花束表达。口感丰富而强大，由活泼的矿物质结构支撑，使其达到完美的平衡。

侍酒

在11到13C之间享用。可年轻品尝，也可保存5到7年。

食物搭配

鱼和海鲜烤或烩
家禽和白肉烤或烩
理想食谱：海鲜袋

