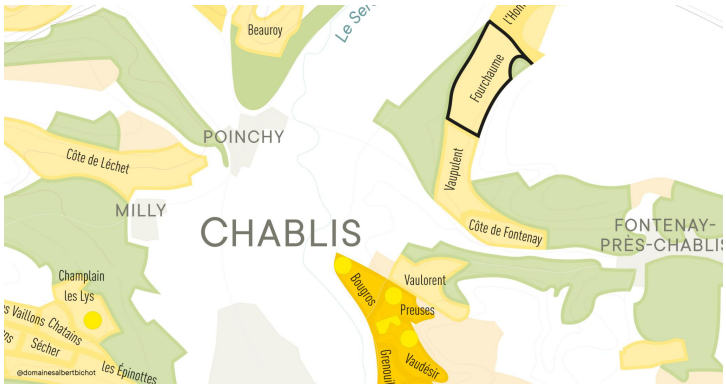
CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS"
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Braunrote Böden hauptsächlich tonhaltig auf marnigem Untergrund des Kimmeridgiums.
Rebfläche : 4,85 ha
Durchschnittsalter der Reben : 46 years old

VORSTELLUNG
Dieser Premier Cru, der am linken Ufer des Serein liegt, verdankt seinen Namen dem lateinischen "vallis", was "kleines Tal" bedeutet. Der Wein stammt aus der Vermählung mehrerer Climats des Hügels "Vaillons", hauptsächlich dem Climat "Epinottes" mit vorherrschendem Ton. Diese Vermählung mehrerer Parzellen mit unterschiedlichen Topografien führt zu einer großen aromatischen Komplexität.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubenauslese, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Beachtung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 90 % in Edelstahltanks und 10 % in 1- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss des Ausbaus für 2 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG
Aussagekräftiger Strauß mit Noten von Blumen und frischen Früchten. Vollmundiger und kraftvoller Gaumen, unterstützt von einer lebendigen mineralischen Struktur, die ihm ein perfektes Gleichgewicht verleiht.

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

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Gegrillter oder in Soße zubereiteter Fisch und Meeresfrüchte
Gebratene oder in Soße zubereitete Geflügel- und weiße Fleischgerichte
Ideales Rezept: Meeresfrüchte im Teigmantel

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.