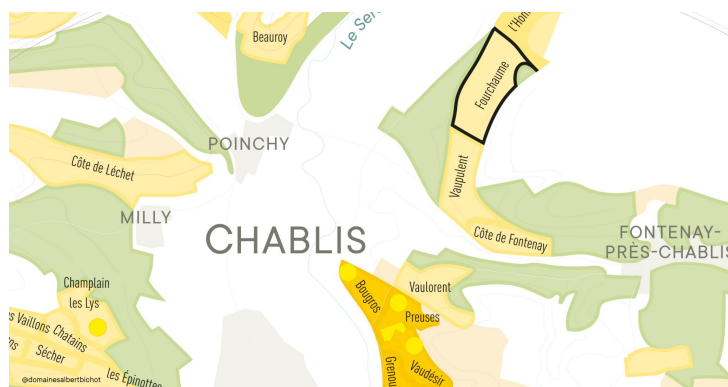


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols brun rougeâtre majoritairement argileux sur sous-sol marneux du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 4,85 ha
Âge moyen des vignes : 46 ans



PRÉSENTATION

Ce Premier Cru, situé sur la rive gauche du Serein, tire son nom du latin "vallis" qui signifie "petite vallée".
Le vin est issu de l'assemblage de plusieurs Climats de la colline des "Vaillons", principalement le Climat des "Epinottes" à dominante d'argile.
Ce mariage de plusieurs parcelles aux topographies variées engendre une grande complexité aromatique.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 90% en cuves inox et 10% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.
Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet expressif aux notes de fleurs et de fruits frais. Bouche ample et puissante soutenue par une structure minérale vive qui lui confère un parfait équilibre.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.
A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce
Recette idéale : aumônière de fruits de mer

