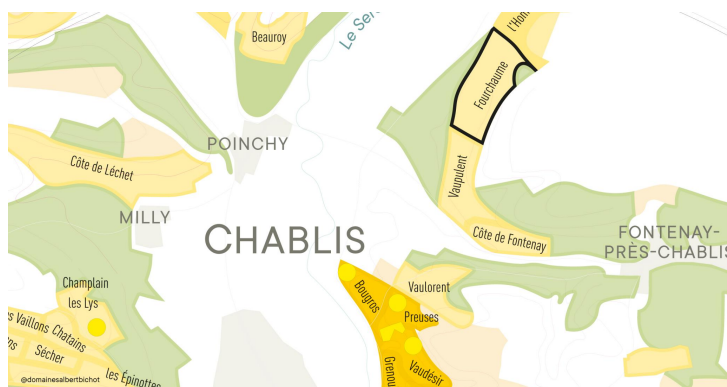


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli bruno rossastri per lo più argillosi su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 4,85 -> 4,85 ha

Età media : 46 years old



PRESENTAZIONE

Questo Premier Cru, situato sulla riva sinistra del Serein, prende il suo nome dal latino "vallis" che significa "piccola valle". Il vino proviene dall'assemblaggio di diversi Climats della collina dei "Vaillons", principalmente il Climat des "Epinottes" a predominanza di argilla. Questo matrimonio di diverse parcelle con topografie varie genera una grande complessità aromatica.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 90% in serbatoi di acciaio inox e 10% in botti di rovere di 1 a 5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in serbatoi di acciaio inox per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo espressivo con note di fiori e frutta fresca. Bocca ampia e potente sostenuta da una struttura minerale vivace che le conferisce un perfetto equilibrio.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare alla griglia o in salsa

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: sacchetto di frutti di mare

