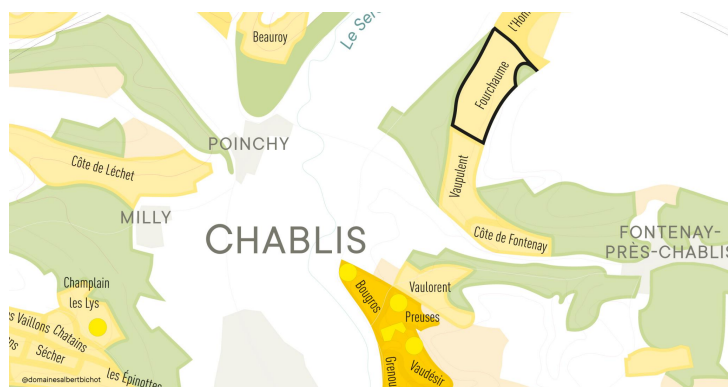


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

キメリッジアのマーネ層状の地下に赤みがかった茶色の粘土質土壌
ぶどう栽培面積: 4.85 ha
平均樹齢: 46 years old



プレゼンテーション

このプルミエ・クリュは、セラン川左岸に位置し、ラテン語の「vallis」に由来し、「小さな谷」を意味します。ワインは、主に粘土が支配する「Epinottes」のクリマからの複数のクライマットのブレンドから生産されます。「Vaillons」の丘の複数の区画を結婚させることにより、さまざまな地形の複数の区画を結婚させ

醸造/熟成

手摘み、ブドウの選別、果実を尊重したゆっくりと穏やかな圧力での絞り。アルコール発酵とリースでの熟成：ステンレスタンク90%、1～5年熟成のオーク樽10%で10ヶ月間。ステンレスタンクでの2ヶ月間の最終熟成。

テイスティング

感情豊かな花と新鮮なフルーツのノートが満ちたブーケ。豊かで力強い口当たりは、活気あるミネラル構造に支えられ、完璧なバランスをもたらします。

サービス

11Cから13Cで提供します。若いうちにお楽しみいただくか、5～7年間保存してください。

料理との組み合わせ

魚やシーフードのグリルやソース
鶏肉や白身肉のローストやソース
理想的なレシピ：シーフードの包み焼き

