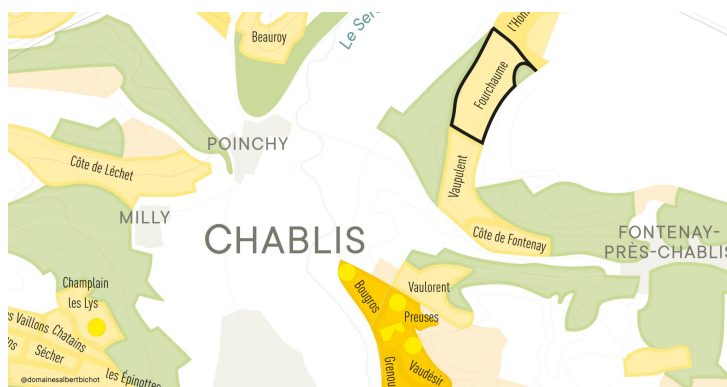


## CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



### BELIGGENHET

Bourgogne

### DRUE

Chardonnay

### TERROIR

Rødbrune jordarter hovedsakelig leirholdig på en marmorsubsol fra Kimeridgian.

Overflate av vingården : 4,85 -> 4,85 ha

Gjennomsnittlig alder : 46 years old



### PRESENTASJON

Denne Premier Cru, som ligger på venstre bredd av Serein, har fått navnet sitt fra det latinske "vallis", som betyr "liten dal". Vinen kommer fra en blanding av flere Climats på Vaillons-høyden, hovedsakelig Climat des Epinottes med dominans av leire. Denne blandingen av flere parseller med variert topografi resulterer i en stor aromatisk kompleksitet.

### VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing for å bevare frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 90% i rustfrie ståltanker og 10% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Avslutning av lagring i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

### SMAKSPRØVER

Uttrykksfull bukett med noter av blomster og fersk frukt. Fylldig og kraftig munnfølelse støttet av en livlig mineralstruktur som gir den perfekt balanse.

### PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.

Å nyte ung eller å lagre i 5 til 7 år.

### MATSAMMENKOBLINGER

Fisk og skalldyr grillet eller i saus

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: sjømatpung

