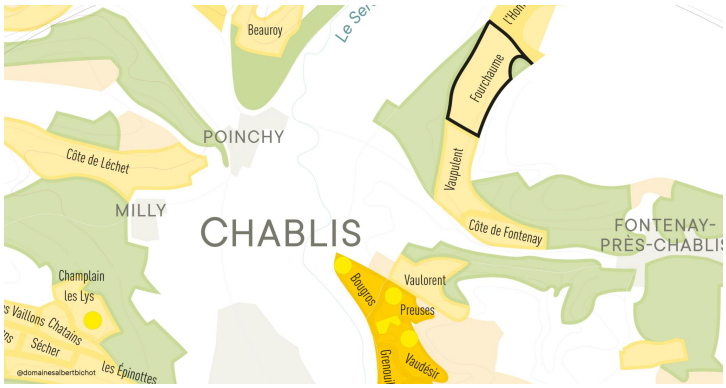
CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS"
MAISON ALBERT BICHOT



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. Fyldig 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