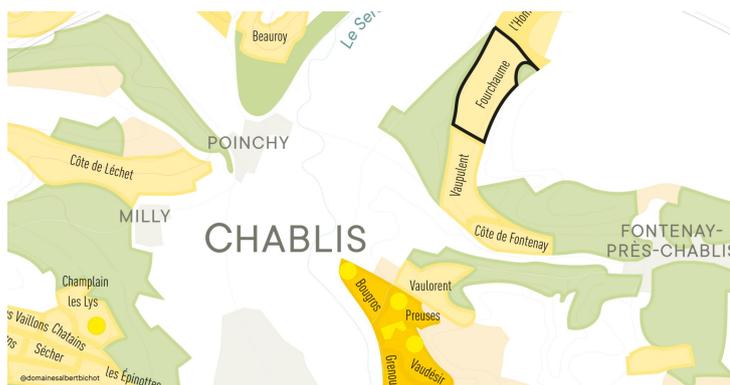


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Почвы красно-коричневого цвета, в основном глинистые, на мергельном основании киммериджского возраста.

Площадь виноградника : 4,85 -> 4,85 ha

Средний возраст : 46 years old



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Этот Premier Cru, расположенный на левом берегу реки Серен, получил свое имя от латинского слова "vallis", что означает "маленькая долина". Вино происходит из смешения нескольких Климатов с холма "Вайон", в основном из Климата "Эпинот" с преобладанием глины. Этот союз нескольких участков с различной топографией порождает большую а

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, отбор ягод, медленное и мягкое прессование с соблюдением фруктов.

Алкогольное брожение и выдержка на тонких осадках: 90% в нержавеющей стальных резервуарах и 10% в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет в течение 10 месяцев.

Завершающая выдержка в нержавеющей стали

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет выразительный с нотами цветов и свежих фруктов. Объемное и мощное во рту, поддерживаемое яркой минеральной структурой, придает ему идеальное равновесие.

ПОДАЧА

Подавать при температуре от 11 до 13°C.

Пить молодым или хранить 5-7 лет.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Рыба и морепродукты, запеченные или в соусе

Птица и белое мясо, жареные или в соусе

Идеальный рецепт: морепродуктов в тесте

