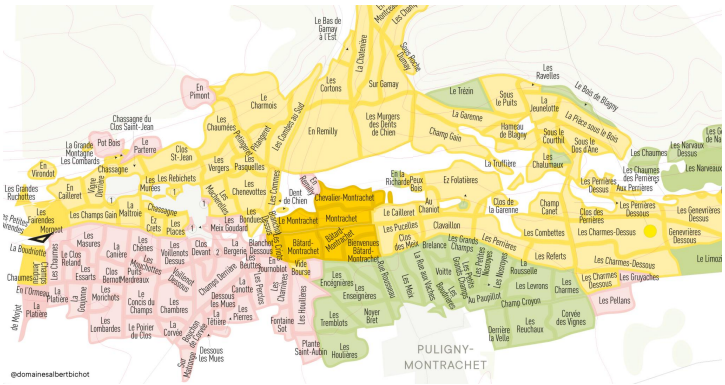
CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU "MORGEOT"
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED
Bourgogne

VINDRUE
Chardonnay

TERROIR
Kalkholdige lerjordbrune jordarter, tilstedeværelse af mergel.

PRÆSENTATION
Beliggende i den sydlige Côte de Beaune er appellationen Chassagne-Montrachet sammen med Meursault og Puligny-Montrachet en del af den prestigefyldte Côte des Blancs og er en af juvelerne i det bourgognesiske vinarv. Premier Cru "Morgeot" omfatter flere Climats, der ligger ved siden af Morgeot-klosteret mod syd for landsbyen. I middelalderen var disse områder underlagt Maizières-klosteret, hvis munke havde ryddet jorden for at plante vinmarker og bygge drift

VINFREMSTILLING/LAGRING
Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i egetræsfade (30 til 35% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING
Raffineret buket, der kombinerer grøn te og citrusaromaer med et strejf af mineraler, der med tiden udvikler sig til noter af tørret frugt og sjældne krydderier. Meget intens på ganen, fyldig og struktureret krop med en let tannisk dominans, der balancerer det hele. Bemærkelsesværdig aromatisk vedvarenhed.

SERVERING
Server ved 12-14°C.
Nydes ung på frugt eller opbevares i 5-7 år.

MADPARRINGER
Noble fisk og fint tilberedt skaldyr
Ristet eller flødesovs stegt fjerkræ og hvidt kød
Ideel opskrift: Kyllingesuprême med champignon, flødesauce

ANERKENDELSER
Allen Meadows: 91/100 (2020)
Allen Meadows: 90-93/100 (2019)
Wine Enthusiast: 93/100 (2018)

www.albert-bichot.com

Flere oplysninger på din smartphone

MISBRUG AF ALKOHOL ER FARLIGT FOR DIT HELBRED. DRIK ANSVARLIGT.