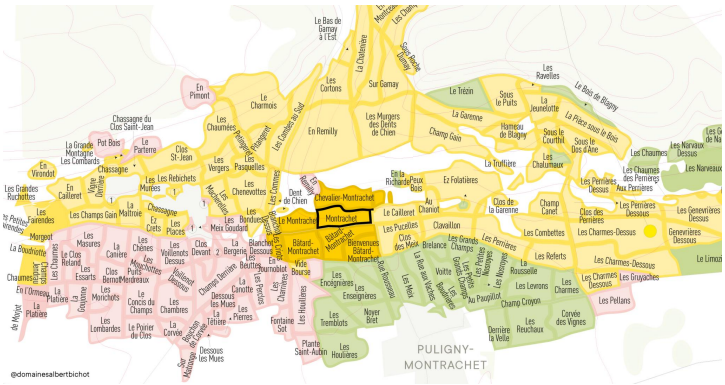
MONTRACHET GRAND CRU
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET
Bourgogne

DRUE
Chardonnay

TERROIR
Kalkholdig leirjord med silisiumsand.

PRESENTASJON
En myte, et symbol, en del av Bourgognes kulturarv ... Montrachet er også en verdensreferanse blant de største Chardonnay-vinene. Juvelen i vinmarken, dette navnet ligger på grensen mellom Chassagne og Puligny. Navnet Montrachet stammer fra en avledning av "Mont Rachaz" (1252) eller "Mont Chauve", med henvisning til den steinete og nakne karakteren til åsen (på gammelfransk betydde "râche" "skallet").

VINLAGING/MODNING
Manuell høsting, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og modning på fin bunnfall i eikefat (40 til 50% nye fat) i 14 til 16 måneder.

SMAKSPRØVER
Den intense og komplekse buketten kombinerer aromaer av hvite frukter, tørket frukt og krydder med delikate toastede og vaniljeaktige toner. Meget rund og fyldig på ganen, representerer Montrachet et harmonisk ekteskap mellom rikdom, kraft og mineralstruktur. En svært raffinert stor vin, med en bemerkelsesverdig vedvarende ettersmak.

PASSER TIL
Serveres mellom 12 og 14°C.
Oppbevaring: 5 til 10 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER
Edle fisker og fint tilberedte skalldyr
Foie gras, fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i kremet saus
Ideell oppskrift: stekt kveitefilet, safransmør

www.albert-bichot.com

Mer informasjon på smarttelefonen din

ALKOHOLMISBRUK ER FARLIG FOR HELSEN DIN. FORBRUKER OG NYTE I MODERERING.