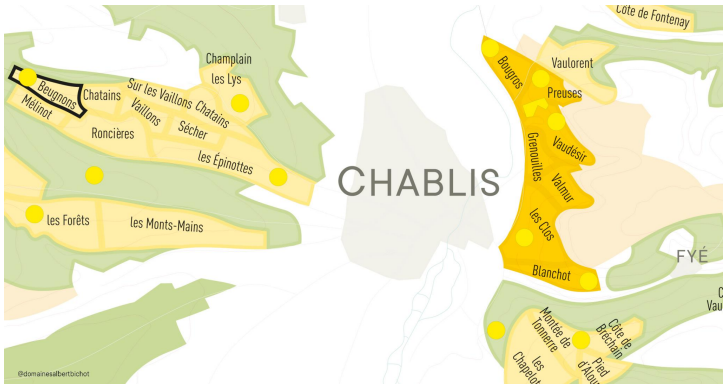
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Ton texte traduit en allemand est : Tonige Böden mit zahlreichen Portland-Kalkschutt auf einem marnigen Kimmeridgien-Unterboden.
Rebfläche : 2,30 ha
Durchschnittsalter der Reben : 15 years old

VORSTELLUNG
Les Beugnons" ist ein Premier Cru an der linken Ufer des Serein. Die Weine aus diesem Ort können auch als "Vaillons" bezeichnet werden, der Name des Hügels, auf dem er liegt. Wir haben uns entschieden, den Originalnamen aufgrund der einzigartigen Beschaffenheit unseres Grundstücks beizubehalten. Die sehr weißen Böden und die sehr günstige Ausrichtung in einem von vielen Bäumen geschützten Bereich ermöglichen die Entstehung mineralischer Weine mit reichen und reifen Aromen. "Les Beugnons" bleibt eine der Raritäten von

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei mäßigem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung in Edelstahltanks für 11 bis 12 Monate.

VERKOSTUNG
Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit Noten von reifen weißen und gelben Früchten. Komplexer und gleichzeitig frischer Gaumen mit deutlicher Mineralität, die sich zu Nüssen und frischen Haselnussnoten entwickelt.

SERVIEREN
Bei 11 bis 13°C servieren.
Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln, Garnelen
Roh, mariniert oder gegrillt Fisch
Ideales Rezept: Lachs-Sushi

AUSZEICHNUNGEN
Jasper Morris: 92/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 93/100 (2019) -> Jasper Morris: 92/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 93/100 (2019)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Weitere Informationen auf Ihrem Smartphone

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.