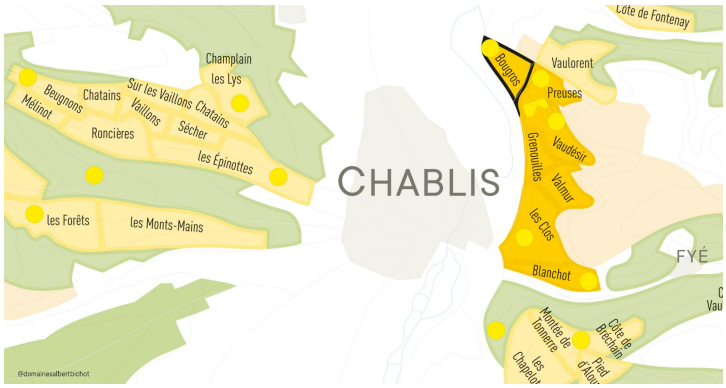
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei piuttosto profondi su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.
Superficie del vigneto : 0,50 ha
Età media : 60 years old

PRESENTAZIONE
La nostra parcella di "Bougros", clima situato più a ovest dei Grand Cru, gode di un'esposizione sud-ovest favorevole sotto il sole del pomeriggio. È piantata con una densità superiore alla media di 8000 ceppi/ha, il che comporta una maggiore competizione tra i ceppi e obbliga le radici a tuffarsi più in profondità nel terreno. Il terreno argillo-calcareo, più argilloso rispetto agli altri Grand Cru, conserva una riserva idrica che contribuisce alla nascita di un vino molto espressivo, str

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di 3-5 anni per 10 mesi. Fine dell'affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo ricco con note di frutta matura associate a qualche tocco tostato. La struttura in bocca è densa, ma la mineralità - Chablis obbligatorio - ha sempre l'ultima parola. Il finale è setoso, lungo e terribilmente espressivo.

SERVIZIO
Servire tra 12 e 14°C.
Da gustare giovane o da conservare 5-10 anni e più.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesci nobili e crostacei (aragosta, astice...) finemente cucinati
Pollame e carni bianche arrosto o in salsa
Ricetta ideale: filetto di branzino al burro alla vaniglia

RICONOSCIMENTI
Allen Meadows : 92-95 (2022)
Tim Atkin : 94/100 (2020)
Vinous : 93/100 (2018)

Allen Meadows: 92-95 (2022)
Tim Atkin: 94/100 (2020)
Vinous: 93/100 (2018)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.