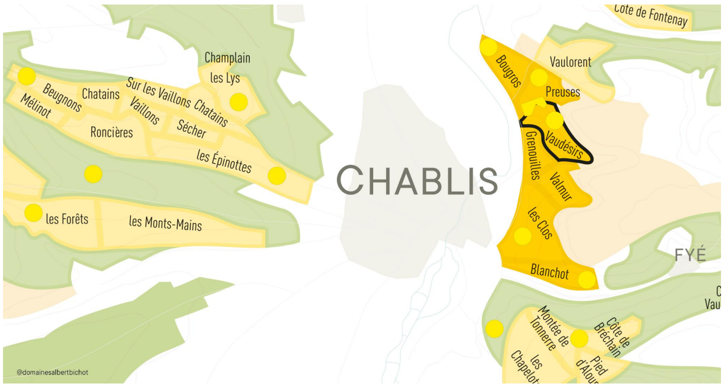
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Ton : Ton :
Rebfläche : 2,60 ha
Durchschnittsalter der Reben : 27 years old

VORSTELLUNG
Im Herzen der Grand Cru Zone liegt das Tal "Vaudésirs", das ein offenes Buch über die Geologie und die Geschichte des Chablis-Weinbergs ist, Zeuge der Erosion, die auf die letzte Eiszeit folgte. Mit einer garantierten regelmäßigen und maximalen Sonneneinstrahlung liegt unser Weinberg auf steilen, nach Süden ausgerichteten Hängen. An diesem Ort sind die Vorkommen des Kimmeridgiums am zahlreichsten, was zu einer besonders ausgeprägten mineralischen Ausdrucksweise führt.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubenselektion, langsame und schonende Pressung zur Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung: 75% in Edelstahltanks und 25% in 1-5 Jahre alten Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss der Lagerung für 6 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG
Fein abgestimmter Strauß mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Sehr aromatischer Gaumen, gleichzeitig vollmundig und straff, mit einer gut spürbaren Mineralität.

SERVIEREN
Servieren bei 12 bis 14°C.
Zum jungen Genießen oder zur Lagerung von 5 bis 10 Jahren und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Edle Fische und Meeresfrüchte (Hummer, Langusten...) fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
Ideales Rezept: Hummer-Risotto mit Gemüse

AUSZEICHNUNGEN
The World of Fine Wine: 94-95/100 (2022)
Allen Meadows: 91-94/100 (2021)
Tim Atkin: 95/100 (2020)

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.