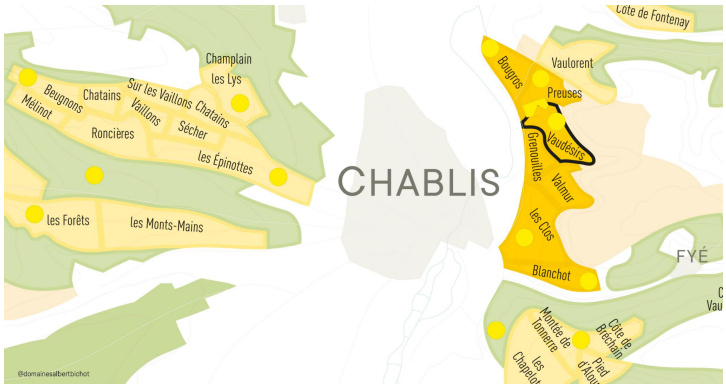
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

# CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS"
# DOMAINE LONG-DEPAQUIT




## SITUATION
Bourgogne

## CÉPAGE
Chardonnay

## TERROIR
Sols argilo-calcaires sur sous-sol de marnes calcaires du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 2,60 ha
Âge moyen des vignes : 27 ans

## PRÉSENTATION
Au cœur de la zone des Grands Crus, la vallée des "Vaudésirs" est un livre ouvert sur la géologie et l'histoire du vignoble chablisien, témoin de l'érosion qui a suivi la dernière période glaciaire.
Garantie d'un ensoleillement régulier et maximum, notre parcelle est située sur d'abrupts coteaux exposés plein sud. A cet endroit, les affleurements du Kimméridgien sont les plus nombreux, ce qui a pour conséquence une expression minérale particulièrement bien marquée.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 75% en cuves inox et 25% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.
Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

## DÉGUSTATION
Bouquet raffiné mariant des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche très parfumée, à la fois ample et tendue, avec une minéralité bien présente.

## SERVICE
Servir entre 12 et 14°C.
A déguster jeune ou à garder 5 à 10 ans et plus.

## ACCORDS GOURMANDS
Poissons nobles et crustacés (homard, langouste…) finement cuisinés
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce
Recette idéale : risotto de homard aux légumes

## CITATIONS
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

Plus d'infos sur
votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.