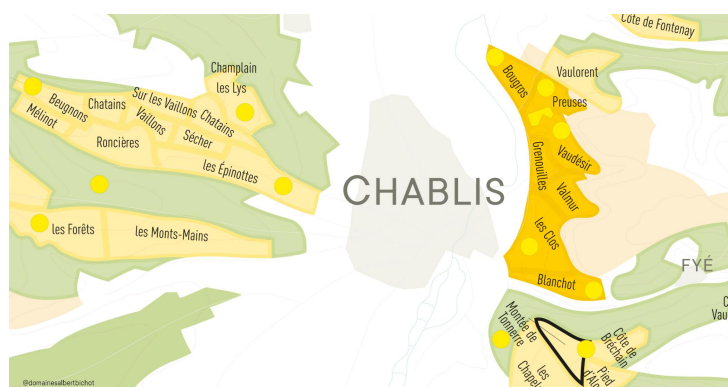


# CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



## BELIGGENHED

Bourgogne

## VINDRUE

Chardonnay

## TERROIR

Ler lerdybende kalkholdige lerjorde hviler på Kimméridgien kalkmuddersten.

Overfladeareal af vingården : 0,40 -> 0,40 ha



## PRÆSENTATION

Dette klima har fået sit navn fra den gamle romerske vej, der førte op ad bakken mod Tonnerre. Beliggende på højre side af Serein, lige overfor Grand Cru "Blanchots", er vinstokkene, der vender mod vest, plantet på moderate til stejle skrånninger. Renheden af undergrunden tæt på "Blanchots", med undertiden blå lerårer, giver vinen en slægtskab af smuk adel.

## VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærer i egetræsfade på 4-5 år i 10 måneder. Afsluttende lagring i rustfrie ståltonke i 2 måneder.

## SMAGNING

Frisk, fin og veldefineret buket med noter af hvide frugter og markant mineralitet. Elegant og raffineret mundfølelse med en delikat træagtig afslutning.

## SERVERING

Server ved 11 til 13°C.

Nydes ung eller gemmes i 5 til 7 år og mere.

## MADPARRINGER

Grillede fisk og skaldyr eller i sauce

Stegt fjerkræ og hvidt kød i sauce

Ideel opskrift: Skrubbe filet meunière

## ANERKENDELSE

Vinentusiast: 94/100 (2019)

Allen Meadows: 92/100 (2019)

James Suckling: 93-94/100 (2018)

