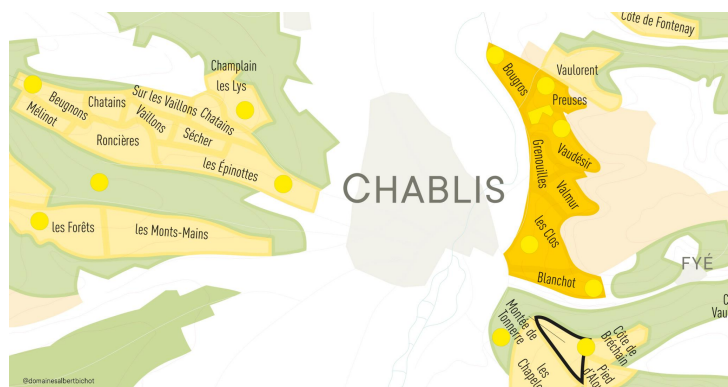


CHABLIS PREMIER CRU "MONTEE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

黏土石灰岩土壤，覆盖在吉米略期的泥灰岩上。
葡萄园面积：0.40 - 0.40 ha

酒款介绍

这个气候得名于古罗马道路，沿着山丘通往桐内尔。位于塞朗河右岸，正对着白雪大葡萄园，葡萄树朝西种植在中等到陡峭的坡地上。靠近白雪葡萄园的地下含有纯净的土壤，有时还有蓝色粘土层，为葡萄酒带来高

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄筛选，轻柔压榨，保持果味。
在4至5年的橡木桶中进行温和压榨和发酵，陈酿10个月。
在不锈钢罐中陈酿2个月。

品鉴

鲜花束，精致而有特色，带有白色水果的味道和明显的矿物质。优雅精致的口感，收尾带有精致的木质味道。

侍酒

在11到13C之间享用。年轻时品尝或保存5到7年甚至更久。

食物搭配

鱼和海鲜烤或加酱
家禽和白肉烤或加酱
理想食谱：龙利鱼柳牛油煎

表彰

Wine Enthusiast : 94/100 (2019)
Allen Meadows : 92/100 (2019)
James Suckling : 93-94/100 (2018)

