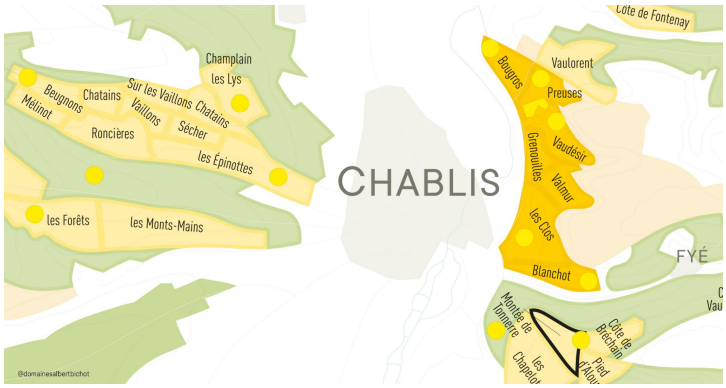
CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires peu profonds reposant sur des calcaires marneux du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 0,40 ha

PRÉSENTATION
Ce Climat tire son nom de l'ancienne voie romaine qui montait à travers la colline en direction de Tonnerre.
Situé sur la rive droite du Serein, juste en face du Grand Cru "Blanchots", les vignes, exposées à l'ouest, sont plantées sur des pentes moyennes à fortes.
La pureté du sous-sol proche des "Blanchots", avec parfois des veines d'argile bleue, apporte au vin un cousinage de belle noblesse.

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 en fûts de chêne âgés de 4 à 5 ans durant 10 mois.
Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet frais, fin et typé aux notes de fruits blancs et à la minéralité bien marquée. Bouche élégante et raffinée, à la finale délicatement boisée.

SERVICE
Servir entre 11 et 13°C.
A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce
Recette idéale : filet de sole meunière

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.