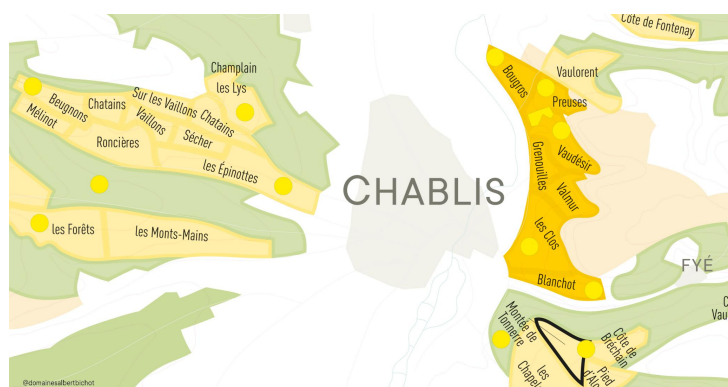


CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei poco profondi che riposano su calcari marnosi del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 0,40 en italien se traduit par '0,40' ha



PRESENTAZIONE

Questo Climat prende il suo nome dall'antica strada romana che saliva attraverso la collina in direzione di Tonnerre.

Situate sulla riva destra del Serein, proprio di fronte al Grand Cru "Blanchots", le vigne, esposte a ovest, sono piantate su pendii mediamente ripidi.

La purezza del sottosuolo vicino ai "Blanchots", con a volte vene di argilla blu, conferisce al vino una parentela di grande nobiltà.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di 4-5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inox per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo fresco, fine e caratteristico con note di frutta bianca e una mineralità ben definita. Bocca elegante e raffinata, con un finale delicatamente legnoso.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare alla griglia o in salsa

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: filetto di sogliola alla mugnaia

RICONOSCIMENTI

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

Allen Meadows: 92/100 (2019)

James Suckling: 93-94/100 (2018)

