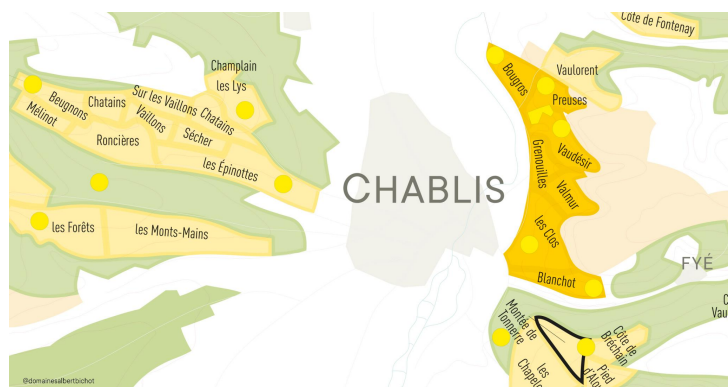


CHABLIS PREMIER CRU "MONTEE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

キメリッジアのマーネ石灰岩の上に広がる浅い粘土石灰岩地盤。

ぶどう栽培面積: 0,40 se traduit en japonais par '0.40' ha



プレゼンテーション

このクリマは、トンネルに向かって丘を登る古代ローマ街道にちなんで名付けられました。

セラン川右岸に位置し、グランクリュ「ブランショ」のすぐ向かいにあるこのブドウ園は、西向きに面しており、中から急な斜面に植えられています。

「ブランショ」に近い地下の純度は、時折青い粘土の層があり、ワインに美しい気高さを

醸造/熟成

手摘み収穫、ブドウの選別、果実を尊重してゆっくりと適度な圧力で压榨。アルコール発酵と4〜5年熟成のオーク樽でのリースで10ヶ月間熟成。ステンレスタンクで2ヶ月間熟成終了。

テイスティング

新鮮で洗練された白い果物のノートとしっかりとしたミネラル感が特徴的なブーケ。上品で洗練された口当たりで、繊細な木の香りが漂うフィニッシュ。

サービス

11Cから13Cで提供してください。

若いうちに楽しむか、5〜7年以上熟成させても良いです。

料理との組み合わせ

Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce

Volailles et viandes blanches roties ou en sauce

Recette ideale : filet de sole meuniere

焼かれたりソースがかけられたりした魚介類とシーフード

焼かれたりソースがかけられたりした鶏肉や白身肉

理想的なレシピ: ムニエル風のヒラメフィレ

賞

Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

Allen Meadows : 92/100 (2019)

James Suckling : 93-94/100 (2018) --

ワインエンスージアスト : 94/100 (2019年)

アレン・メドウズ : 92/100 (2019年)

ジェームズ・サックリング : 93-94/100 (2018年)

