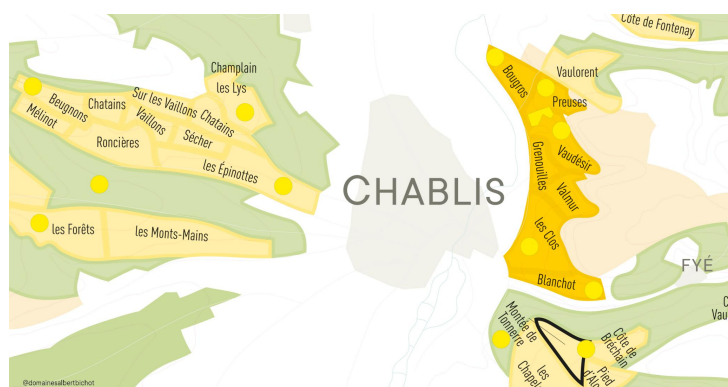


CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Grunt kalkholdige jordarter som hviler på kalkholdige mergel fra Kimméridgien.

Overflate av vingården : 0,40 -> 0,40 ha



PRESENTASJON

Dette klimaet har fått navnet sitt fra den gamle romerske veien som gikk oppover bakken mot Tonnerre. Plassert på høyre bredd av elven Serein, rett overfor Grand Cru "Blanchots", er vingårdene, som vender mot vest, plantet i middels til bratte skråninger. Renheten i jordsmonnet nær "Blanchots", med av og til blå leireårer, gir vinen en vakker adelsslekt.

VINLAGING/MODNING

Manuell innhøsting, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og modning på fin bunnfall i 4-5 år gamle eikefat i 10 måneder. Avsluttende modning i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

SMAKSPRØVER

Fersk, delikat og karakteristisk bukett med toner av hvite frukter og tydelig mineralitet. Elegant og raffinert munnfølelse, med en delikat trepreg i avslutningen.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.

Å nyte ung eller lagre i 5 til 7 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Fisk og skalldyr grillet eller i saus

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: Rødspettefilet meunière

UTMERKELSER

Vin Entusiast: 94/100 (2019)

Allen Meadows: 92/100 (2019)

James Suckling: 93-94/100 (2018)

