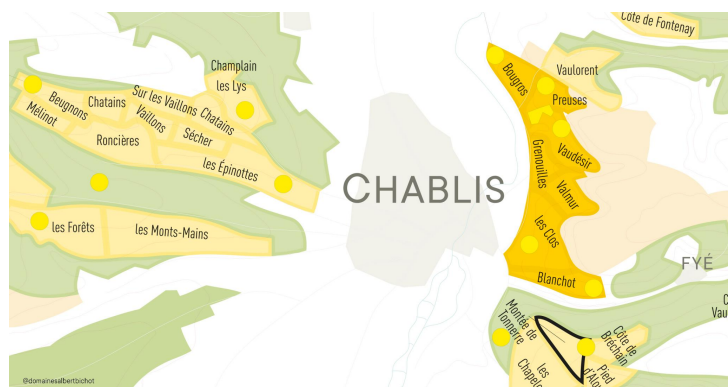


CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Поверхности с поверхностными глинисто-известковыми почвами, лежащие на известняках мергелевого киммериджского периода.

Площадь виноградника : 0,40 --> 0,40 ha



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Этот Климат получил свое название от древней римской дороги, ведущей через холм в направлении Тоннера. Расположенные на правом берегу Серена, прямо напротив Гран Крю "Бланшо", виноградники, выложенные на запад, расположены на средних и крутых склонах. Чистота грунта рядом с "Бланшо", иногда синие глины

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, отбор ягод, медленное и мягкое прессование с соблюдением фруктов.

Алкогольное брожение и выдержка на тонких дрожжах в дубовых бочках возрастом 4-5 лет в течение 10 месяцев.

Завершение выдержки в нержавеющей стальных резервуарах в течение 2 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Свежий, изысканный и характерный букет с нотами белых фруктов и хорошо выраженной минеральностью. Элегантное и изысканное послевкусие с нежными древесными оттенками.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре от 11 до 13°C.

Пить молодым или хранить 5-7 лет и дольше.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Рыба и морепродукты на гриле или в соусе

Птица и белое мясо жареные или в соусе

Идеальный рецепт: палтус по-мюнье

НАГРАДЫ

Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

Allen Meadows : 92/100 (2019)

James Suckling : 93-94/100 (2018) -> Винный энтузиаст: 94/100 (2019)

Аллен Мидоуз: 92/100 (2019)

Джеймс Саклинг: 93-94/100 (2018)

