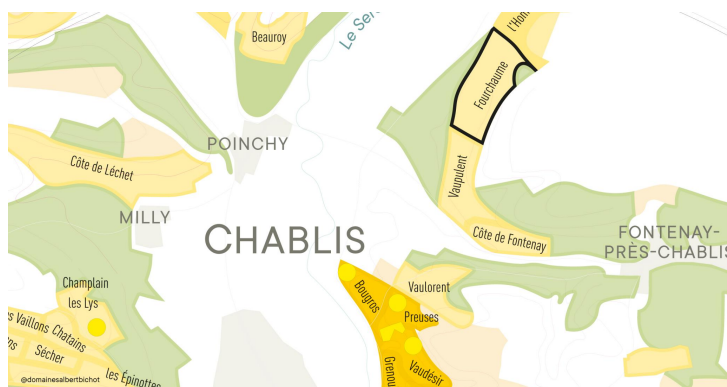


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Jordbundene er ret dybe, godt drænedede og består af kalksten og brun ler.

PRÆSENTATION

Beliggende nord for Grand Cru'erne er "Fourchaume" den største af Premier Cru'erne med et areal på 130 hektar.

Vinmarken er plantet på en skråning mod syd-sydvest, der er meget beskyttet mod nordenvinden. Varmen kan derfor akkumulere på dette sted, hvilket gør det til et ret tidligt terroir.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 65% i rustfrie ståltanke og 35% i egetræsfade, som er 1-5 år gamle, i 9 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 2 måneder.

SMAGNING

Elegant buket med blomster- og mineralnoter. Rig og intens smag, meget elegant. Lang, frisk finish.

SERVERING

Server ved 11 til 13°C.

At nyde ung eller gemme i 5 til 7 år.

MADPARRINGER

Skaldyr: Jakobsmuslinger, rejer

Rå, marineret eller grillet fisk

Ideel opskrift: daurade ceviche med lime og lyserøde bær

