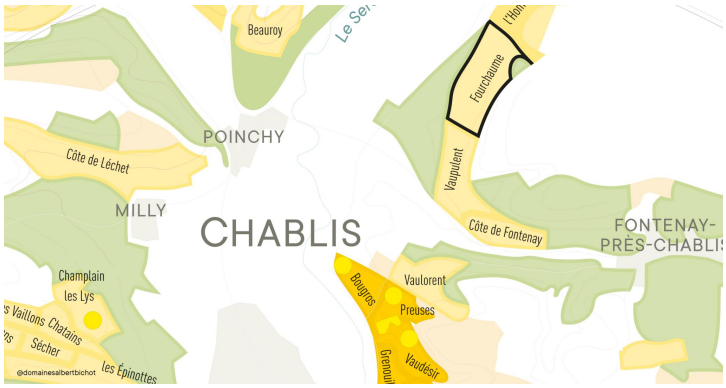
CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED
Bourgogne

VINDRUE
Chardonnay

TERROIR
Jordbundene er ret dybe, godt drænede 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