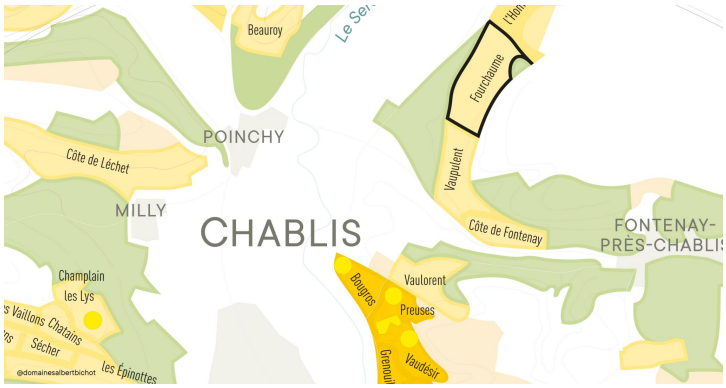
CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"
MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土
土壤深厚，排水良好，由石灰岩和棕色粘土组成。

酒款介绍
位于名庄北部的"Fourchaume" 是最大的一级园，面积达130公顷。
葡萄园位于一个朝南朝西南的山坡上，受北风保护。这里的热量得以积聚，使其成为一个相当早熟的土壤。

酿造/陈酿
手工收葡萄，挑选葡萄，缓慢和适度压榨以尊重果实。酒精发酵和在细酵母上陈酿：65%在不锈钢罐中，35%在1至5岁的橡木桶中陈酿9个月。最后在不锈钢罐中陈酿2个月。

品鉴
精致的花香和矿物质调和的花束。 口感丰富而浓郁，极具优雅。
持久清新的收尾。

侍酒
在11至13C之间享用。
可年轻品尝或保持5至7年。

食物搭配
海鲜：扇贝，虾
生鱼片，腌制或烤制
理想食谱：青柠檬和粉红胡椒制作的鲷鱼酸橙腌料

www.albert-bichot.com

您的智能手机上的
更多信息

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。