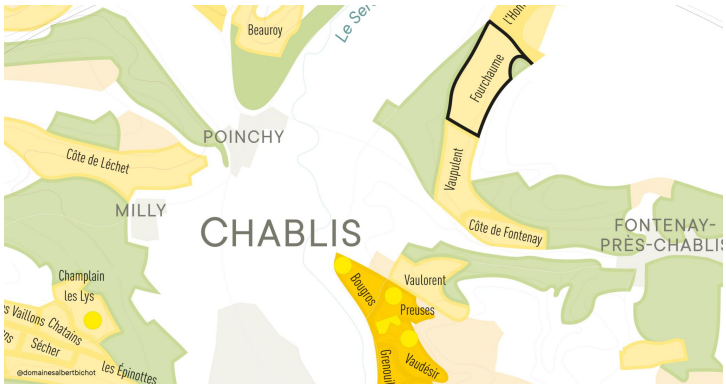
CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols assez profonds, bien drainés composés de calcaire et d'argile brune

PRÉSENTATION
Situé au nord des Grands Crus, "Fourchaume" est le plus étendu des Premiers Crus avec une superficie de 130 hectares.
Le vignoble est planté sur un coteau orienté sud-sud/ouest très protégé des vents du nord. La chaleur peut alors s'accumuler en ce lieu, ce qui en fait un terroir assez précoce.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 65% en cuves inox et 35% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 9 mois.
Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet raffiné aux notes florales et minérales. Bouche riche et intense, d'une grande élégance. Longue finale fraîche.

SERVICE
Servir entre 11 et 13°C.
A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS
Fruits de mer : noix de Saint-Jacques, crevettes
Poissons crus, marinés ou grillés
Recette idéale : ceviche de daurade au citron vert et baies roses

CITATIONS
Wine Spectator : 90/100 (2022)

Plus d'infos sur votre smartphone

www.albert-bichot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.