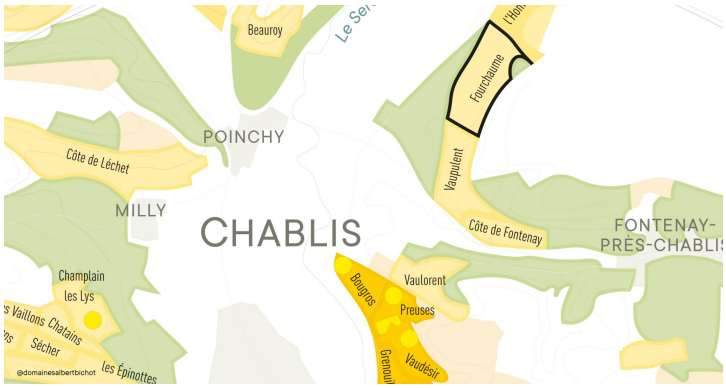
CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli abbastanza profondi, ben drenati composti da calcare e argilla bruna.

PRESENTAZIONE
Posizionato a nord dei Grandi Cru, "Fourchaume" è il più esteso dei Premiers Cru con una superficie di 130 ettari. Il vigneto è piantato su un pendio orientato a sud-sud/ovest molto protetto dai venti del nord. Il calore può quindi accumularsi in questo luogo, rendendolo un terroir piuttosto precoce.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 65% in vasche di acciaio inox e 35% in botti di rovere di 1 a 5 anni per 9 mesi. Fine dell'affinamento in vasche di acciaio inox per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo raffinato con note floreali e minerali. Bocca ricca e intensa, di grande eleganza. Lunga finale fresca.

SERVIZIO
Servire tra 11 e 13°C.
Da gustare giovane o da conservare 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Frutti di mare: capesante, gamberetti
Pesce crudo, marinato o alla griglia
Ricetta ideale: ceviche di ricciola con lime e bacche rosa

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.