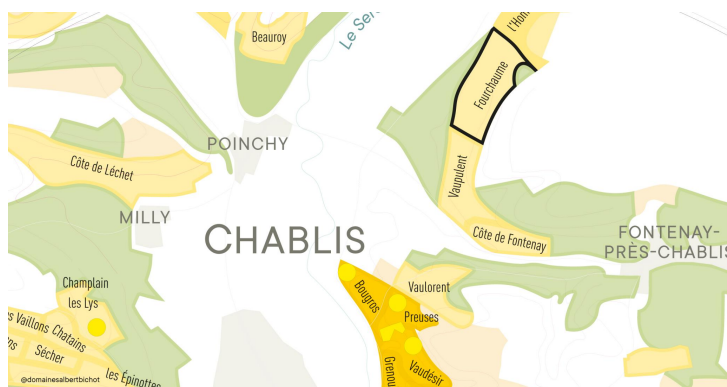


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

十分に深く、良く排水された石灰岩と茶色の粘土で構成された土壌

プレゼンテーション

「グラン・クリュの北に位置する「フォルショーム」は、130ヘクタールの広大な一級畑です。ブドウ畑は北風から非常に保護された南南西向きの斜面に植えられています。そのため、暖かさがこの場所に蓄積されるため、かなり早いテロワールとなっています。」

醸造/熟成

手摘み、ブドウの選別、果実を尊重したゆっくりと穏やかな圧力での压榨。アルコール発酵とリースでの熟成：ステンレスタンクで65%、1~5年熟成のオーク樽で35%、9か月間。ステンレスタンクで2か月間の最終熟成。

テイスティング

上品な花とミネラルのノートが詰まった芳醇で強烈な口当たり、非常にエレガント。長く続く清涼な余韻。

サービス

11C から 13C で提供してください。
若いうちに楽しむか、5年から7年保存してください。

料理との組み合わせ

シーフード：ホタテ貝、エビ

生、マリネ、グリルした魚

理想的なレシピ：ライムとピンクペッパーのドラードのセビーチェ

