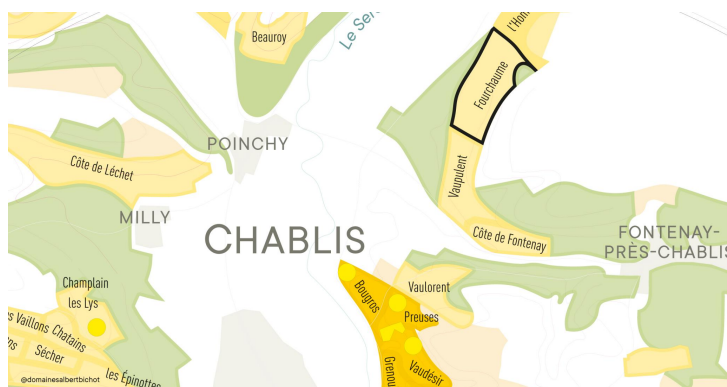


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Dypt nok, godt drenert jordsmonn bestående av kalkstein og brun leire.

PRESENTASJON

Plassert nord for de store vekstene, er "Fourchaume" den største av Premier Crus med et areal på 130 hektar. Vingården er plantet på en sørsørvestvendt skråning som er godt beskyttet mot nordavindene. Varmen kan derfor samle seg på dette stedet, noe som gjør det til et ganske tidlig modningssted.

VINLAGING/MODNING

Manuell innhøsting, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 65% i rustfrie ståltanker og 35% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i 9 måneder. Avslutning av lagring i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

SMAKSPRØVER

Raffinert bukett med blomster- og mineralnoter. Rik og intens munnfølelse, med stor eleganse. Lang og frisk ettersmak.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13 °C.
Å nytes ung eller lagres i 5 til 7 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Skalldyr: kamskjell, reker
Rå, marinert eller grillet fisk
Perfekt oppskrift: daurade ceviche med lime og rosa bær

