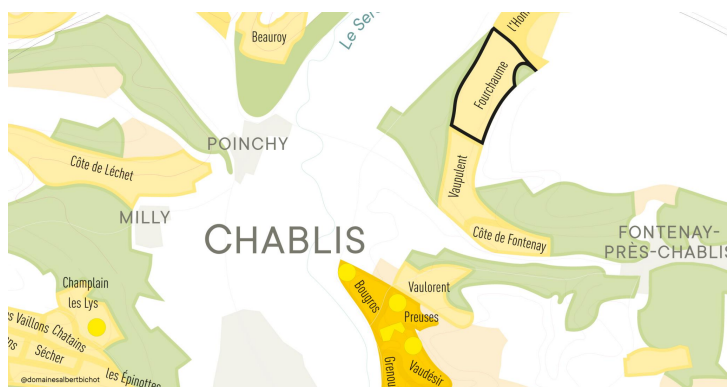


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Почвы достаточно глубокие, хорошо дренированные, состоящие из известняка и коричневой глины.



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Расположенный к северу от Гранд Крю, "Фуршом" является самым обширным из Первых Крю с площадью 130 гектаров.

Виноградник расположен на склоне, ориентированном на юго-юго/запад, очень защищенном от северных ветров. Тепло может накапливаться здесь, что делает его довольно ранним терруаром.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, отбор ягод, медленное и мягкое прессование с уважением к плоду. Алкогольное брожение и выдержка на дрожжах: 65% в нержавеющей стальных резервуарах и 35% в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет в течение 9 месяцев. Завершение выдержки в нержавеющей стальных резервуарах.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет изысканный с цветочными и минеральными нотами. Богатое и интенсивное во рту, с большим вкусом. Длительное свежее послевкусие.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре от 11 до 13°C.

Можно наслаждаться молодым или хранить 5-7 лет.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Морепродукты: гребешки, креветки

Сырые, маринованные или жареные рыбы

Идеальный рецепт: даунский севиче с лаймом и розовым перцем

