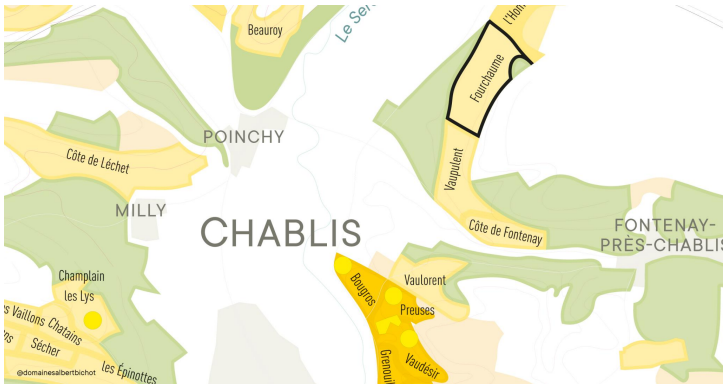
# CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"
# MAISON ALBERT BICHOT




## 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 нержавеющих стальных резервуарах и 35% в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет в течение 9 месяцев. Завершение выдержки в нержавеющих стальных резер

## 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: даурский севиче с лаймом и розовым перцем

www.albert-bichot.com

Больше информации на вашем смартфоне

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАТЬСЯ В МЕРУ.