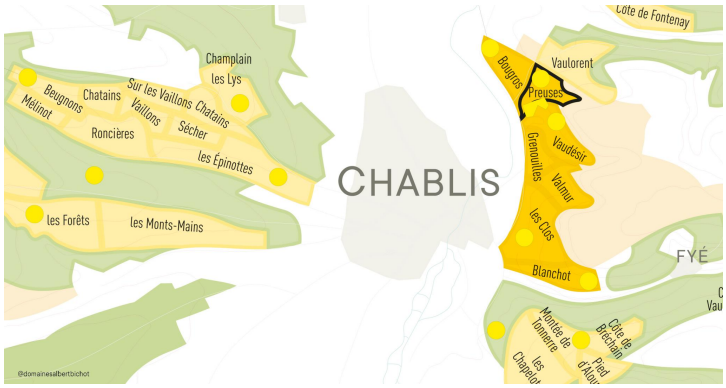
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli del Kimmeridgiano a predominanza argillosa con una notevole presenza di pietre in superficie.
Superficie del vigneto : 0,25 ha
Età media : 17 years old

PRESENTAZIONE
Il nome del Climat deriva probabilmente dalla deformazione della parola "perreuse" (pietra), nome dell'antica strada romana lastricata che collegava Chablis a Maligny e passava ai piedi delle attuali "Preuses". La nostra parcella si trova nelle immediate vicinanze del nostro monopolio di "Moutonne". La densità di impianto, aumentata a 8500 ceppi/ha, favorisce la competizione tra i ceppi a vantaggio di uve più piccole e molto concentrate.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.
Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere da 500 litri di età compresa tra 1 e 5 anni per 10 mesi.
Fine dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il bouquet distintivo rivela note minerali tipiche del terroir di Chablis. Il palato è teso e di bella purezza, con un lungo finale su note di frutta a guscio e spezie.

SERVIZIO
Servire tra 12 e 14°C.
Da gustare giovane o da conservare per 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesci nobili e crostacei (aragosta, astice...) finemente cucinati
Pollame e carni bianche arrosto o in salsa
Ricetta ideale: aragosta all'armoricana

RICONOSCIMENTI
Allen Meadows: 92-95/100 (2022)
Wine Spectator: 93/100 (2020)
Allen Meadows: 91-93/100 (2019)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

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