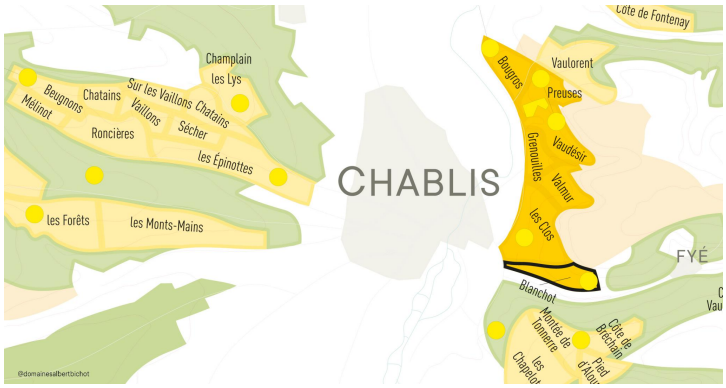
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Terreni calcarei poco spessi, con presenza di argille bianche con riflessi blu su sottosuolo calcareo del Kimmeridgiano.
Superficie del vigneto : 1,65 ha
Età media : 45 years old

PRESENTAZIONE
Posizionato all'estremità est della collina dei Grandi Crus, "Les Blanchots" prende il suo nome dalla natura rocciosa del terreno composto da calcare biancastro e dal sottosuolo argillo-calcareo di colore chiaro. La nostra parcella si trova su una ripida pendice nella zona più fresca di questo Climat, garanzia di vivacità e finesse nei vini. Il terreno, che presenta in alcune zone argille bluastre e l'esposizione solare principalmente mattutina, conferisce a questo Grand Cru una tipicità molto particolare, conferendo al vino un caratter

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.
Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 70% in vasche in acciaio inox e 30% in botti di rovere di 3-5 anni per 10 mesi.
Fine dell'affinamento in vasche in acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il naso è dominato da un bouquet squisito di fiori bianchi (giglio, rosa). La bocca è piena di ampiezza e generosità, di grande armonia, con un finale molto minerale, leggermente iodato e affumicato (selce, miniera di matite).

SERVIZIO
Servire tra 12 e 14°C.
Da gustare giovane o da conservare 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: filetto di branzino agli agrumi

RICONOSCIMENTI
Allen Meadows: 91-94/100 (2022)
Wine Spectator: 92/100 (2020)
Decanter: 95/100 (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.