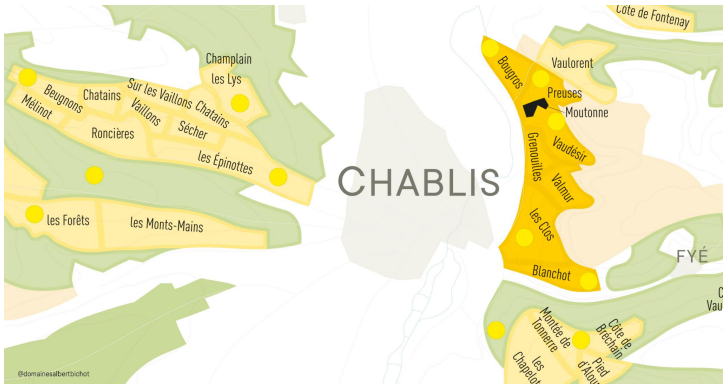
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Ton argilo-kalkhaltiger Boden auf einem Untergrund aus kalkhaltigem Mergel aus dem Kimmeridgium.
Rebfläche : 2,35 ha
Durchschnittsalter der Reben : 40 years old

VORSTELLUNG

Altes Besitztum der Mönche der Abtei Pontigny, Monopol des Domaine Long-Depaquit, die "Moutonne" ist ein Grundstück, das in einem natürlichen Amphitheater im Herzen der Grand Crus, dem historischen und tausendjährigen Sektor des Chablis-Weinanbaugebiets, liegt.
Zu 95 % auf den "Vaudésirs" und zu 5 % auf den "Preuses" gelegen, nach Süden-südöstlich ausgerichtet, machen ihre Form und ihre ideale Lage sie zu einem echten natürlichen Sonnenkollektor. Ihr steiler Hang im z

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei mäßigem Druck unter Wahrung der Frucht.
Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 75% in Edelstahltanks und 25% in 1- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate.
Abschluss des Ausbaus für 6 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Komplexes Bouquet mit Noten von weißem und gelbem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchten und zarten Blumen. Vollmundiger und großzügiger Geschmack, stark geprägt von der mineralischen Marne dieses Mikro-Terroirs. Viel Frische, leichtes und gut integriertes Holz, außergewöhnlich langer Abgang.

SERVIEREN

Servieren bei 12 bis 14°C.
Lagerung: 5 bis 10 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und Meeresfrüchte (Hummer, Languste...) fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
Ideales Rezept: Geflügel mit Morcheln

AUSZEICHNUNGEN

Decanter: 96/100 (2022)
Jasper Morris: 93-95/100 (2021)
Decanter: 97 (2020)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Weitere Informationen auf Ihrem Smartphone

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.