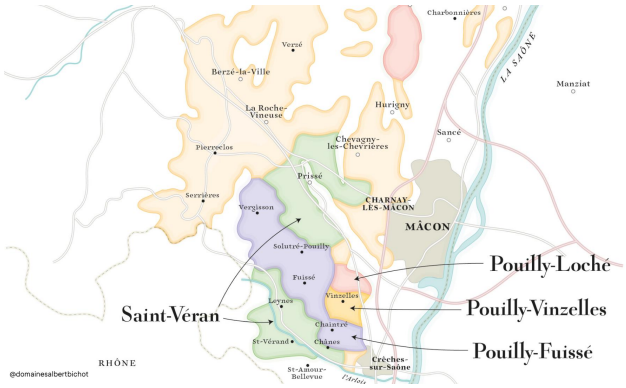
POUILLY-FUISSÉ
MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei con ghiaioni.

PRESENTAZIONE
In Borgogna meridionale, questa denominazione è situata nei villaggi mâconnais di Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson e Chaintré.
La vigna è situata esclusivamente su pendici, a volte molto ripide. Le diverse esposizioni generano date di raccolta che si estendono per più di due settimane.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Fermentazione alcolica ed affinamento sulle fecce fini: 70% in serbatoi d'acciaio inox e 30% in botti di rovere per 8-9 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo di grande freschezza con aromi di frutti bianchi e spezie su un legno vanigliato discreto. Il palato, contraddistinto da una bella mineralità, esprime un perfetto equilibrio tra vivacità e rotondità. Piacevole finale molto aromatica.

SERVIZIO
Servire tra 11 e 13°C.
Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesci e frutti di mare finemente cucinati
Carni bianche e pollame grigliato o in salsa leggera

RICONOSCIMENTI
Wine Spectator: 89/100 (2020)
Wine Spectator: 91/100 (2019)
Wine Enthusiast: 90/100 (2018)

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

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