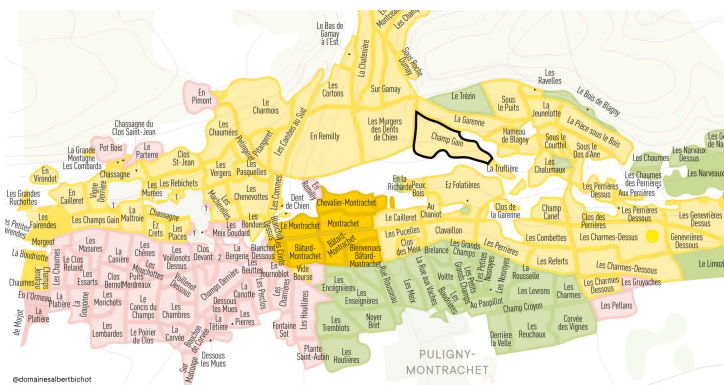


PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU "CHAMP GAIN" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler-kalkholdige lerjord med mange sten

PRÆSENTATION

Landsbyens ry og navn er knyttet til tilstedeværelsen i kommunen af en del af den mest berømte hvide Grand Cru fra Bourgogne: den berømte Montrachet. Klimatet "Champ Gain" er en af de højeste beliggende Premier Crus. Beliggende i nærheden af den berømte landsby Blagny strækker den sig over store, længere end brede, jordstykker under stedet "La Garenne". Dets navn skulle betyde "jordgevinst over skoven".

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i egetræsfade (30 til 35% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Buket både frugtagtig og mineral, der blander aromaer af tørrede frugter (mandel) med en smuk let mynteagtig friskhed. Ganen tilbyder stor smidighed med noter af kandiserede frugter og en lang krydret finish. En velafbalanceret vin, der kombinerer elegance og kraft.

SERVERING

Server mellem 12 og 14°C.

Nydes ung på frugt eller gemmes i 5 til 7 år.

MADPARRINGER

Noble fisk og fint tilberedt skaldyr

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i flødesauce

Ideel opskrift: Soltorskfileter med appelsin

ANERKENDELSE

James Suckling: 94/100 (2018) -> James Suckling: 94/100 (2018)

