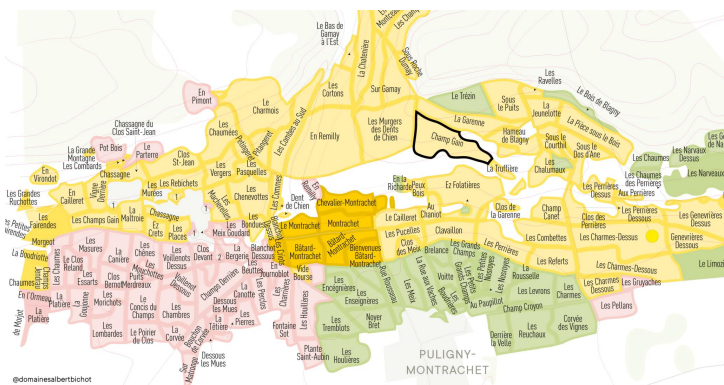


PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU "CHAMP GAIN" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土
黏土石灰岩土壤

酒款介绍

该村庄的声誉和名字与勃艮第最著名的白葡萄酒之一著名的蒙特拉谢特（Montrachet）有关。"香榨"（Champ Gain）葡萄园是海拔最高的一级园之一。位于著名的布拉尼村附近，占地面积较长而不宽，位于拉加雷纳（La Garenne）地区。它的名字意味

酿造/陈酿

手工收获，葡萄筛选，轻轻榨取并保持果实的完整性。在橡木桶中进行酒精发酵和在细酵母上陈化（30至35%新桶），持续14至16个月。

品鉴

花束既果香又矿物质，融合了干果（杏仁）的香气和略带薄荷味的清新。口感柔顺，带有蜜饯水果的味道和悠长的辛辣收尾。这款葡萄酒平衡优雅，兼具力量。

侍酒

在12至14C之间享用，年轻时可品尝果味，或保留5至7年。

食物搭配

贵族鱼类和精致烹饪的甲壳类动物
烤或炖白肉家禽和家禽肉
理想食谱：香橙龙利鱼片

表彰

詹姆斯萨克林：94/100（2018）

