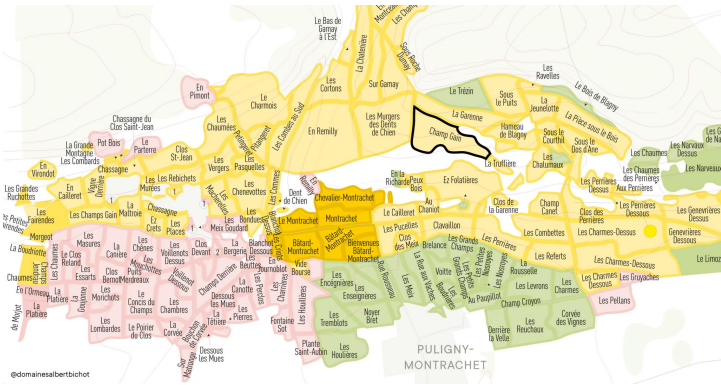




LAGE  
Bourgogne

REBSORTE  
Chardonnay

### TERROIR

Ton traduction en Allemand est : Ton traduction en  
Allemand est : Ton traduction en Allemand est : Ton  
traduction en Allemand est : Ton traduction en Allemand  
est : Ton traduction en Allemand est : Ton traduction en  
Allemand est : Ton traduction en Allemand est : Ton  
traduction en Allemand est : Ton traduction en Allemand  
est : Ton traduction en Allemand est : Ton traduction en  
Allemand est : "Ton traduction en Allemand est : Ton  
traduction en Allemand est : "Ton traduction en Allemand  
est : Ton traduction en Allemand est : "Ton traduction en  
Allemand est : "Ton traduction en Allemand est : "Ton



### VORSTELLUNG

Die Bekanntheit des Dorfes und sein Name sind mit der Anwesenheit eines Teils des berühmtesten weißen Grand Cru von Burgund auf der Gemeinde verbunden: dem berühmten Montrachet. Das Klima "Champ Gain" ist einer der höchstgelegenen Premier Crus. In der Nähe des renommierten Weilers Blagny gelegen, erstreckt es sich über große, längliche Parzellen unter dem Ort "La Garenne". Sein Name würde "Gewinn an Land im Wald" bedeuten.

### WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern (30 bis 35% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

### VERKOSTUNG

Ein Bouquet, das fruchtig und mineralisch zugleich ist, vermischt Aromen von Trockenfrüchten (Mandel) mit einer schönen, leicht mentholigen Frische. Am Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit Noten von kandierten Früchten und einem langen, würzigen Abgang. Ein gut ausgewogener Wein, der Eleganz und Kraft vereint.

### SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren. Jung auf der Frucht zu genießen oder 5 bis 7 Jahre zu lagern.

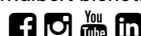
### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und fein zubereitete Krustentiere  
Geflügel und weißes Fleisch, gebraten oder in Sahnesauce  
Ideales Rezept: Seezungenfilets mit Orange

### AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 94/100 (2018)

[www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com)



Weitere  
Informationen auf  
Ihrem  
Smartphone

