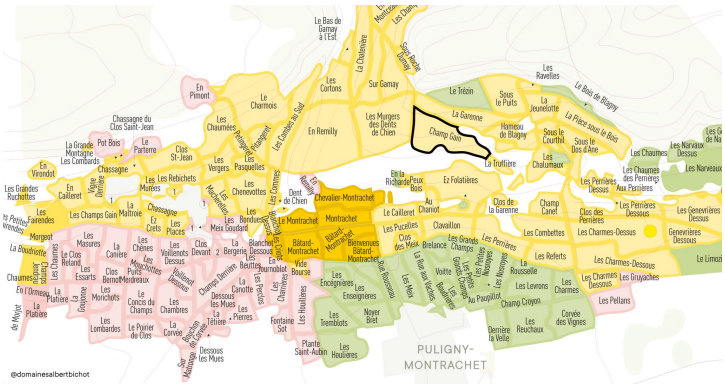
PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU "CHAMP GAIN"
MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール
粘土質石灰岩土壌

プレゼンテーション
村の名声と名前は、ブルゴーニュの最も有名なグランクリュの一部である有名なモントラッシェが町に存在することに関連しています。
クリマ「シャン・ゲイン」は、標高が最も高いファーストクリュの1つです。有名なブラニー集落の近くに位置し、幅よりも長い大規模な区画に広がっており、「ラ・ガレンヌ」と呼ばれる場所の

醸造/熟成
手摘み、ブドウの選別、果実を尊重してのゆっくりとした適度な圧搾。
アルコール発酵と樽での微かな澱残りでの熟成（新樽30～35%）を14～16ヶ月行う。

テイスティング
果実味とミネラル感が融合したブーケは、ナッツの香り（アーモンド）とわずかにミントのような爽やかさが調和しています。口当たりは非常に柔らかく、カンディードフルーツのノートとスパイシーな長い余韻が楽しめます。エレガンスと力強さを兼ね備えたバランスの取れたワインです。

サービス
12Cから14Cで提供してください。
果実味の若いうちにお楽しみいただくか、5～7年間保存してください。

料理との組み合わせ
高級魚介類と上質な甲殻類
ローストやクリームソースで調理された家禽や白身肉
理想的なレシピ：オレンジ風味のヒラメフィレ

賞
James Suckling: 94/100 (2018) - ジェームズ・サックリング：94/100（2018）

スマートフォンで
の詳細情報

www.albert-bichot.com

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。