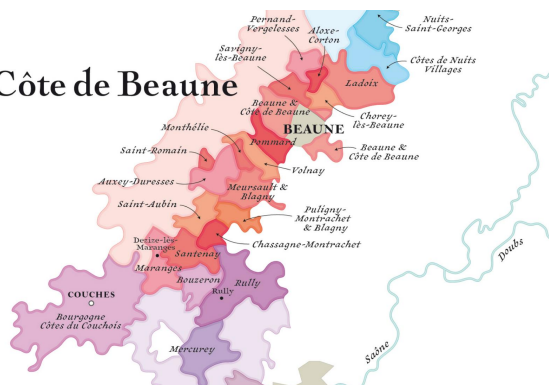


BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY "SECRET D'OCÉAN" MAISON ALBERT BICHOT

Côte de Beaune



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei

PRESENTAZIONE

È in Costa d'oro, nel cuore della Borgogna viticola, che sono prodotti i vini più prestigiosi della regione. Per valorizzare questi terroir d'eccezione, la denominazione geografica complementare "Côte d'Or" è nata nel 2017. I vini dell'appellazione Bourgogne Côte d'Or sono sottoposti a condizioni di produzione più severe rispetto a quelli dell'appellazione Bourgogne (rese inferiori, stessa densità di piantagione delle appellation village, vigneti situati esclusivamente sulla Côte de Beaune e sulla Côte de N

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 50% in serbatoi di acciaio inossidabile e 50% in botti di rovere (20% di botti nuove) per 10-12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo fine con note di agrumi e fiori bianchi che si evolvono in tocchi di miele e frutta secca. Bocca profumata, elegante e molto equilibrata, che abilmente mescola rotondità e mineralità.

SERVIZIO

Servire tra 10 e 12°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare per 3 o 4 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare cucinati semplicemente

Carni bianche e pollame alla griglia o in salsa leggera

RICONOSCIMENTI

Rivista del Vino di Francia: 89/100 (2022)

Jancis Robinson: 16/20 (2021)

James Suckling: 92/100 (2020)

Decanter: 92/100 (2019)

