

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RÉSERVE MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTEN
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

TERROIR
Ton réponse: Ton Antwort ist 'Ton-kalkhaltige Böden' in Deutsch.



VORSTELLUNG

Unser Crémant de Bourgogne Brut Réserve stammt aus Trauben aus dem Norden und Süden Burgunds (Châtillonnais, Côte Chalonnaise und Mâconnais). Die Vielfalt der verwendeten Rebsorten und die Wahl ihrer Herkunft resultieren aus der Suche nach einem Gleichgewicht zwischen Chardonnay (Spannung, weiße Blüten, Mineralität) und Pinot Noir (fruchtig, dicht, vinos). Dieser Jahrgang wird seine Originalität aus einem Know-how schöpfen, das die Vinosität der Grundweine mit der Spannung eines sehr moderaten Dosierens für einen Brut ver

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Grundweinausbau: 90% in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, 10% in Eichenfässern für 6 Monate
Reserveweine: 15%
Lagerzeit auf der Hefe: 18 bis 20 Monate vor dem Degorgieren
Dosage: 7 g/L

VERKOSTUNG

Feine und regelmäßige Blasen. Eine Nase von Zitrusfrüchten (Limette, rosa Grapefruit) und weißen Blüten führt zu einem lebendigen und frischen Mundgefühl. Schöne Länge im Mund, klar und präzise.

SERVIEREN

Sehr kühl servieren bei 8 bis 10°C.
Innerhalb von 3 Jahren genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Zum Aperitif
Fein zubereitete Fisch- und Meeresfrüchte

AUSZEICHNUNGEN

Wein & Spirituosen: 89/100
Wein-Spectator: 90/100

