



Albert Bichot Chablis 1er Cru 'Les Vaillons'

Zeer bloemig in de neus gevolgd door subtiele tonen van eikenhout en vers fruit. Goede structuur in de mond. Mooi uitgebalanceerd en heerlijke volheid die je zou verwachten van een Premier Cru. Een combinatie van lindebloesem en amandel maakt plaats voor een lange, ronde afdrank.

Artikelnummer:	08104750
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Chablis
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fris, Elegant, Complex, Mineraliteit
Producent:	Albert Bichot
Omdoos:	6 flessen per doos
Flesafsluiting:	Kurk

Albert Bichot werd in 1831 opgericht door de familie Bichot en is gevestigd in Beaune. Het is eigenaar van 107 hectare verdeeld over 6 landgoederen, van Chablis Grand Cru en Premier Cru tot Côte de Beaune en Côtes de Nuits. Door wijnbouw in eigen beheer, vinificatie, eigen kelders en rijpingsmethoden kenmerkt Albert Bichot een eigen stijl. Verfijnd en verleidelijk en de ambitie om de beste wijnen ter wereld te produceren.

Gelegen op de linkeroever van rivier de Serein, net aan de rand van Chablis, biedt "Les Vaillons" een klassiek voorbeeld van wat de regio te bieden heeft. Het perceel van Albert Bichot ligt op de hellingen van de Valvan vallei, in het hart van deze beroemde Premier Cru-wijngaard, in "Les epinottes". De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 36 jaar en de ondergrond bestaat uit bruine en rode kalkhoudende Kimmeridge kleigronden. De druiven worden met de hand geoogst. 90% van de most vergist in roestvrijstalen tanks en de overige 10% in 1 tot 5 jaar oude houten vaten. Hier rijpt de wijn nog 10 maanden waarna het sap geblend wordt en nog 2 maanden verder rijpt op de fijne droesem in roestvrijstalen tanks.

Zeer bloemig in de neus gevolgd door subtiele tonen van eikenhout en vers fruit. Goede structuur in de mond. Mooi uitgebalanceerd en heerlijke volheid die je zou verwachten van een Premier Cru. Een combinatie van lindebloesem en amandel maakt plaats voor een lange, ronde afdrank.

Perfect bij zeevruchten, wit vlees, of vis 'en papillotte'.