



Albert Bichot Corton-Charlemagne Grand Cru

Het boeket is van oneindige delicateste en drukt boterachtige tonen uit, aroma's van gebakken appel, citrusvruchten, ananas, lindebloesem, jeneverbes, kaneel en vuursteen. Hinten van honing komen ook vaak voor. De concentratie, het onderscheid en de balans van deze Chardonnay zijn aangenaam verrassend. De afdrank is complex en intens.

Artikelnummer:	08207670
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Corton Charlemagne
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex, Mineraliteit, Vol
Producent:	Albert Bichot
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

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.

Domaine du Pavillon ligt ten zuiden van Pommard, in de Côte de Beaune. De wijngaarden, de wijnmakerij, de kelder en het 18e-eeuwse landhuis zijn omgeven door een muur. 4 van de 15 hectare wijnstokken van het landgoed omvatten de monopole Pommard "Clos des Ursulines".

Net als bij Domaine Adélie, beoefenen ze biologische wijnbouw met voortdurende zorg en respect voor de complexe evenwichten in de natuur en dragen de wijnen het label "biologische wijn" sinds oogstjaar 2018.

De wijnmakerij werd in 2016 gemoderniseerd, zodat ze meer van de single wijngaarden van de Côte de Beaune konden vinificeren, in vaten van verschillende groottes die perfect zijn aangepast aan de single-vineyard-benadering die typisch is in de Bourgogne.

Gelegen in het climat "Les Languettes" aan de zuid/zuidoost kant van de Corton heuvel, kreeg het perceel, dat ooit toebehoorde aan de nonnen van de abdij van Lieu-Dieu, de bijnaam "Vigne Dieu" door de oude wijnhandelaars en historici van Aloxe -Corton. Een terroir dat bekend staat om zijn witte wijnen waarvan de kracht, mede dankzij de ligging op de heuvel, finesse, delicateste en zuiverheid kan uitstralen, zowel op aromatisch als op smaakniveau.

De druiven worden met de hand geoogst en de rijping vindt plaats in eikenhouten vaten (60% nieuw eiken) gedurende 1 tot 2 maanden. De wijn rijpt in eikenhouten vaten waarvan 30% nieuw eiken gedurende 12 tot 15 maanden.

Het boeket is van oneindige delicate en drukt boterachtige tonen uit, aroma's van gebakken appel, citrusvruchten, ananas, lindebloesem, jeneverbes, kaneel en vuursteen. Hinten van honing komen ook vaak voor. De concentratie, het onderscheid en de balans van deze Chardonnay zijn aangenaam verrassend. De afdronk is complex en intens.

Geniet van deze Grand Cru bij schaaldieren zoals kreeft, rivierkreeft of krab, vis maar ook bij bepaalde soorten wit vlees, gevogelte in room en blauwe kazen.