



Albert Bichot Meursault 1er Cru 'Les Charmes'

Genereus en vlelend, deze wijn heeft tonen van gekonfijte citroen, amandelen, witte bloemen en versgebakken brood. De smaak is zacht en fluweelachtig zonder enige zwaarte, met hinten van warme brioche en kruiden. De lange en smakelijke afdronk weerspiegelt de aroma's van het boeket.

Artikelnummer:	08207680
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Les Charmes Premier Cru
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.

Meursault, gelegen in het hart van de Côte de Beaune, is een van de vlaggenschipdorpen van de Bourgogne en een van de meest gerenommeerde. Meursault wordt zelfs vaak de hoofdstad van de grote blanken van Bourgondië genoemd. De "Les Charmes" Premier Cru is een eersteklas plot en wedijvert gemakkelijk met de grote witte Grand Cru's van de Bourgogne. Er zijn twee soorten "terroir" in Meursault. De ene is op klei gebaseerd en produceert weelderige, genereuze wijnen. De andere bestaat uit fijnere grond en ligt dicht bij de kalksteenbodem. Dit laatste geeft een meer minerale, luchtige en gebeitelde wijn. Het perceel, grotendeels gelegen in het gedeelte "Charmes Dessus", heeft het geluk om over de twee terroirs te liggen en is daarom in staat om bijzonder complexe nectar te produceren.

De druiven worden met de hand geoogst. Vinificatie vindt plaats in eikenhouten vaten (60% nieuw eiken), gedurende 1 tot 2 maanden. De rijping vindt plaats in eikenhouten vaten waarvan 25% nieuw eiken gedurende 12 tot 15 maanden.

Genereus en vleierend, deze wijn heeft tonen van gekonfijte citroen, amandelen, witte bloemen en versgebakken brood. De smaak is zacht en fluweelachtig zonder enige zwaarte, met hinten van warme brioche en kruiden. De lange en smakelijke afdrank weerspiegelt de aroma's van het boeket.

Ideaal bij fijne vis, schaal- en schelpdieren, wit vlees, gevogelte in saus en volle kazen