

Albert Bichot Chablis

Fris en elegant in de neus met citroenachtige en minerale nuances. Mooie algehele harmonie met opmerkelijke kracht en lengte.

Artikelnummer:	08106390
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2025
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Chablis
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fris, Elegant, Mineraliteit
Producent:	Albert Bichot
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	12 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, eigen vinificatie, eigen kelders en eigen rijpingsmethoden kenmerkt Albert Bichot een eigen stijl. Verfijnd en verleidelijk met de ambitie om de beste wijnen ter wereld te produceren.

In het noorden van Bourgogne, niet ver van Auxerre, beslaat de appellatie Chablis een straal van ongeveer 15 kilometer rondom het gelijknamige dorp. Het waren de monniken die hier begonnen met het verbouwen van wijnstokken. De wijnstokken zijn geplant op glooiende hellingen die te maken hebben met verschillende exposities. De ondergrond bestaat uit kalkhoudende en Kimmeridgische klei. De vinificatie en rijping vinden plaats in roestvrijstalentanks en de wijn heeft 10 maanden gerijpt op de fijne droesem.

Fris en elegant in de neus met citroenachtige en minerale nuances. Mooie algehele harmonie met opmerkelijke kracht en lengte.

Geniet van de frisheid van deze Chablis als aperitief of combineer het met zeevruchten of gegrilde vis. In de Bourgogne wordt Chablis ook graag geserveerd bij versgebakken gougères (soesjes met kaasvulling).