

Albert Bichot Saint-Véran

Deze wijn charmeert met een verfijnde neus vol witte bloemen, rijpe perzik en peer, aangevuld met een subtiele hint van verse amandel. In de mond onthult hij een aangename rondheid, ondersteund door een mooie mineraliteit. Het geheel is perfect in balans: gestructureerd, gul en tegelijk verfrissend in de afdronk. Een elegante en expressieve wijn met finesse en diepgang.

Artikelnummer:	08555650
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Saint Veran
Serveer Temperatuur:	11-13
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Producent:	Albert Bichot
Biologisch:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

De wijn is gemaakt van 100% Chardonnay en ondergaat een zorgvuldige vinificatie. De alcoholische gisting en rijping vinden plaats deels in roestvrijstalen tanks (80%) en deels in eikenhouten vaten (20%) gedurende acht tot negen maanden. Deze aanpak zorgt voor zowel frisheid als een subtiele houttoets. In het glas presenteert hij zich met een delicate neus van witte bloemen, rijpe perzik en peer, en een vleugje verse amandel. In de mond is de wijn rond en genereus, met een mooie balans en levendige mineraliteit. De frisse, aanhoudende afdronk maakt hem bijzonder verkwikkend.

Serveer deze wijn licht gekoeld (11–13°C) bij verfijnde vis- en zeevruchtengerechten, of bij wit vlees en gevogelte, gegrild of met een lichte saus. Heerlijk om jong te drinken op het fruit, maar hij kan zich ook nog drie tot vijf jaar mooi ontwikkelen op fles. Een veelzijdige en karaktervolle Chardonnay uit het hart van Zuid-Bourgogne.