

Albert Bichot Chassagne-Montrachet

Een heerlijke floraal boeket op de neus met aroma's van warme croissant of brioche en gekonfijte citroen. Na verloop van tijd ontwikkelt de neus nuances van kruiden en geroosterde hazelnoot. Vet en toch elegant in de mond, vlezig en goed uitgebalanceerd. De afdronk is lang met peperkoek en florale tonen.

Artikelnummer:	08106120
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Chassagne Montrachet
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Albert Bichot
Kleur:	Wit
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, 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.

Gelegen in het centrum van de Bourgogne, in de zuidelijke Côte de Beaune, vormt de appellatie Chassagne-Montrachet, samen met Meursault en Puligny-Montrachet, de prestigieuze "Côtes des Blancs" die werkelijk geweldige witte wijnen produceert.

Een heerlijke floraal boeket op de neus met aroma's van warme croissant of brioche en gekonfijte citroen. Na verloop van tijd ontwikkelt de neus nuances van kruiden en geroosterde hazelnoot. Vet en toch elegant in de mond, vlezig en goed uitgebalanceerd. De afdronk is lang met peperkoek en florale tonen.

Ideaal bij vis en zeevruchten, wit vlees, gevogelte in saus en smaakvolle kazen.