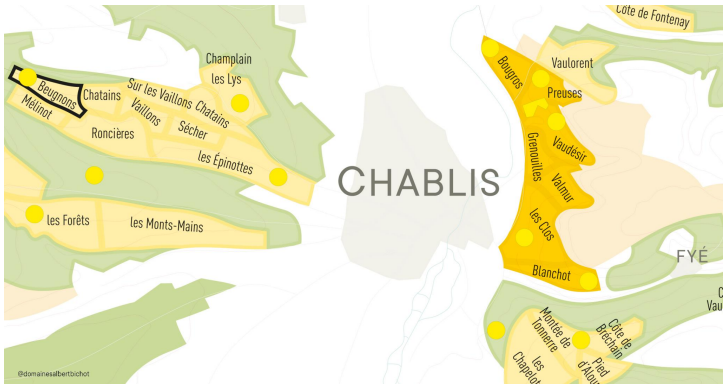
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argileux avec de nombreux éboulis calcaires du Portlandien sur sous-sol marneux du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 2,30 ha
Âge moyen des vignes : 15 ans

PRÉSENTATION
"Les Beugnons" est un Premier Cru situé sur la rive gauche du Serein. Les vins issus de ce lieu-dit peuvent également être appelés "Vaillons", nom porte-drapeau de la colline où il se situe. Nous avons fait le choix de conserver le nom d'origine en raison de la typicité singulière de notre parcelle.
Les sols très blancs et l'exposition très favorable, dans un secteur protégé par la présence de nombreux arbres permettent de donner naissance à des vins minéraux, aux arômes riches et mûrs.
"Les Beugnons" demeure une des raretés de Chablis.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en cuves inox durant 11 à 12 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet très expressif aux notes de fruits à chair blanche et jaune bien mûrs. Bouche complexe et fraîche à la fois, à la minéralité bien marquée évoluant sur des fruits à coque et des notes de noisette fraiche.

SERVICE
Servir entre 11 et 13°C.
A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS
Fruits de mer : noix de Saint-Jacques, crevettes
Poissons crus, marinés ou grillés
Recette idéale : sushi de saumon

CITATIONS
Jasper Morris : 92/100 (2022)
Tim Atkin : 93/100 (2020)
Wine Enthusiast : 93/100 (2019)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.