

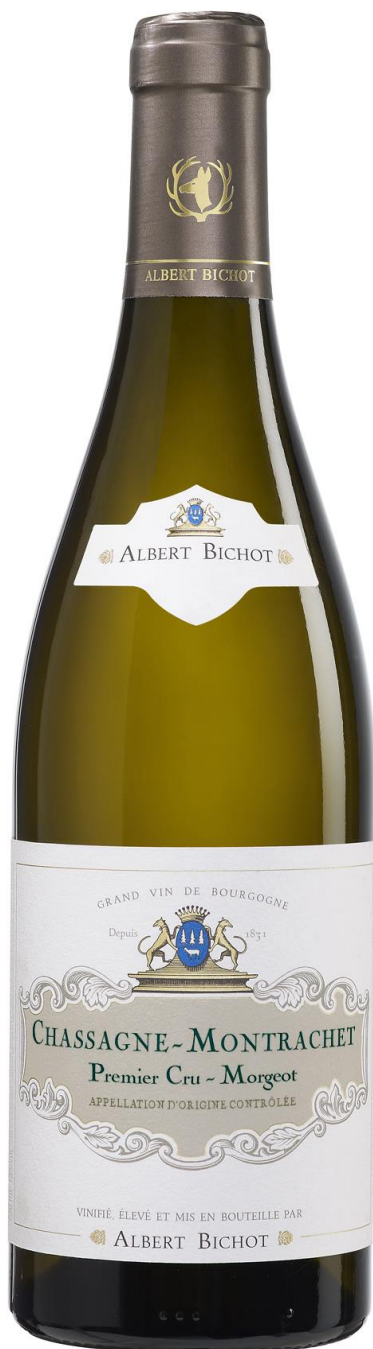
# ALBERT BICHOT

## A.O.C. Borgoña (Chassagne-Montrachet)

Excelentes resultados en concursos de prestigio y comentarios loables de periodistas especializados confirman que el compromiso de Albert Bichot con el trabajo de alta calidad a largo plazo es exitoso.

### CHASSAGNE - MONTRACHET 2018

1<sup>ER</sup> CRU « MORGEOT »



### FORMATOS

**0,75L**

### VARIETADES

100% Chardonnay.

### INFORMACIÓN

Situada en el centro de Borgoña, en la parte sur de la Côte de Beaune, la denominación Chassagne-Montrachet junto con Meursault y Puligny-Montrachet constituyen la prestigiosa "Côte des blancs". Morgeot incluye varias "escaladas" cerca de la Abadía de Morgeot, al sur de la aldea. En la Edad Media, estas tierras pertenecían a la Abadía de Maizières, que limpió la tierra para plantar vides y construir los edificios necesarios para la producción de vino. Se puede decir que Morgeot es para la Côte de Beaune lo que Clos-de-Vougeot es para la Côte de Nuits. La segunda peculiaridad de este viñedo es que está plantado con las variedades Chardonnay y Pinot Noir.

Fermentación entre 6 semanas y 2 meses en barricas de roble (75% nuevas). Crianza de entre 14 y 16 meses 100% en barricas de roble entre 30 y 50% nuevas.

### NOTAS DE CATA

Muy fino y mineral en nariz, este vino desarrolla aromas de té verde y cítricos, que con el envejecimiento evolucionarán hacia notas de frutos secos y especias raras. Muy intenso, tiene mucho cuerpo y está bien estructurado con taninos suaves que proporcionan un buen equilibrio general. Final largo y persistente.

### MARIDAJE

Ideal con pescados, mariscos, carnes blancas, aves en salsa y quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)