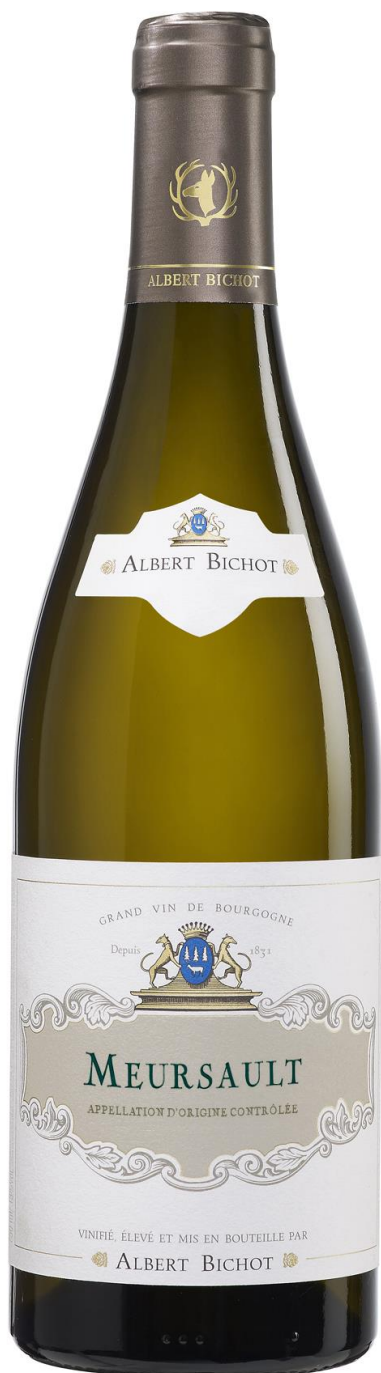


ALBERT BICHOT

A.O.C. Borgoña (Mersault)

En Albert Bichot hacen un seguimiento de las parcelas de sus productores socios con la misma minuciosidad que la propia. El enfoque de la bodega sirve como punto de referencia para ellos. Trabajar juntos a largo plazo les permite establecer objetivos precisos a alcanzar, especialmente en lo que respecta a la salud de las uvas, los rendimientos y el grado de madurez en el momento de la cosecha.



MERSAULT BLANC 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Situado en el corazón de la Costa de Beaune de Borgoña, Meursault es uno de los pueblos más famosos y conocidos de la región, ya que se considera la capital de los grandes vinos blancos de Borgoña. Las imágenes del techo de tejas multicolores del ayuntamiento son familiares para los amantes del vino de todo el mundo. La diversidad en la naturaleza y profundidad de los suelos y laderas influye fuertemente en los vinos más o menos sobre la opulencia y la presencia o no de mineralidad predominante.

Fermentación entre 6 semanas y 2 meses en barricas de roble (15-35% nuevas). Crianza de entre 14 y 16 meses en barricas de roble de entre un 15 y un 35% nuevas.

NOTAS DE CATA

Basado en notas de tostadas y un toque de vainilla, la nariz se abre a un agradable aroma floral afrutado con matices de durazno blanco y espinos. Este vino bien equilibrado y estructurado es largo en el paladar con un toque de sucrosidad y una agradable mineralidad.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados y mariscos, también puede servir este vino con carnes blancas, aves y quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com