



## Chardonnay Côte d'Or 2018

Albert Bichot



Artikel Nr.	01255
Land	Frankreich
Herkunft	Burgund
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Régionale
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12°C
Ausbau	Ausbau erfolgt zwischen 5 und 6 Wochen je zur Hälfte im Stahl und im Holzfass. Danach erfolgt eine weitere bis zu 12-monatige Lagerung in Fass und Tank.
Boden	kalkhaltige Tonböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase eindeutige Aromen nach Zitrus, weißen blumigen Noten, getrockneten weißen Früchten und feine Brioche-Honiganklänge. Am Gaumen balanciert, lebhaft und rund.
Empfehlung	Geflügel, weißem Fisch & Meeresfrüchte, Käsevariation
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.