

DOMAINES
ALBERT BICHOT
— MAISON FONDÉE EN 1831 —



CHABLIS-ALBERT BICHOT

Variedad:
100% Chardonnay.

Reposo:
10 meses reposo sobre lias en cuba inoxidable.

Grado Alcohólico:
12.5%.

Temperatura de servicio:
9-11°C.

Notas de Cata:
Nariz con notas cítricas y a la vez minerales, de forma general linda armonía en boca. Este vino presenta potencia y permanencia. Con un final a nueces y amieladas, ¡un terroir en boca!

Maridaje:
Seguimos con lo clásico de Chablis, brindamos con un refrescante aperitivo con productos del mar.