

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Moutonne

Вино Домён Лон-Депакй Шаблі Гран Крю Мутён, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Chablis Grand Cru (Шабли Гран Крю)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне

Выдержка: 75% в чанах из нержавеющей стали и 25% в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет в течение 10 месяцев на тонком осадке, затем довыдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 6 месяцев

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 40 лет, ферментация 25% вина в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет, урожай с отдельного виноградника категории Grand Cru «La Moutonne», монополю принадлежит хозяйству

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен нотами персика, яблока, свежего лимона, апельсиновой цедры, оттенками белого шоколада, жасмина и фиалок

Вкус: отлично сбалансированный, глубокий, богатый, сложный, освежающий, с тонами спелого нектарина, желтого киви и незрелого крыжовника, послевкусие продолжительное, минеральное, солоноватое

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: рыбные блюда, жареные моллюски в сливочном соусе, а также блюда из домашней птицы



Domaine Long-Depaquit Chablis Premier Cru Les Vaucopins

Вино Домён Лон-Депакй Шаблі Премье Крю Вокупан, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Chablis Premier Cru (Шабли Премье Крю)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне

Выдержка: 85% в чанах из нержавеющей стали и 15% в дубовых бочках возрастом от 1 до 4 лет в течение 10 месяцев на тонком осадке, затем довыдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 2 месяцев

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 30 лет, ферментация 15% вина в дубовых бочках возрастом от 1 до 4 лет, урожай с отдельного виноградника категории Premier Cru «Les Vaucopins»

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен нотами абрикоса, яблока, свежего лимона, апельсиновой цедры, оттенками белого шоколада, жасмина и ванили

Вкус: отлично сбалансированный, глубокий, сложный, освежающий, с тонами спелого нектарина, абрикоса и айвы, послевкусие продолжительное, минеральное

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: блюда из рыбы, грешки, а также блюда из домашней птицы



Domaine Long-Depaquit Chablis Premier Cru Les Vaillons

Вино Домэн Лон-Депакі Шаблі Премье Крю Вайон, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Chablis Premier Cru (Шабли Премье Крю)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне

Выдержка: 90% в чанах из нержавеющей стали и 10% в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет в течение 10 месяцев на тонком осадке, затем довыдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 2 месяцев

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 46 лет, ферментация 10% вина в дубовых бочках возрастом от 1 до 5 лет, урожай с отдельного виноградника категории Premier Cru «Les Vaillons»

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен нотами абрикоса, яблока, свежего лимона, апельсиновой цедры, оттенками липы и ванили

Вкус: отлично сбалансированный, глубокий, сложный, освежающий, с тонами спелого нектарина, абрикоса, яблока и миндаля, послевкусие продолжительное, минеральное

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: блюда из рыбы, гребешки, а также блюда из домашней птицы



Albert Bichot Meursault

Вино Альбэр Бишó Мерсó, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон, Meursault (Мерсо)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне

Выдержка: 14-16 месяцев во французской дубовой бочке на осадке

Особенность: ферментация в дубовых бочках (20-30% из них – новые)

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: комплексный, наполнен нотами груши, яблока, свежего лимона, оттенками липы и ванили

Вкус: отлично сбалансированный, глубокий, сложный, освежающий, с тонами спелого персика, яблока и миндаля, послевкусие продолжительное, минеральное

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: составит превосходную пару блюдам из рыбы, а также блюдам из домашней птицы



Albert Bichot Puligny-Montrachet

Вино Альбэр Бишó Пюлиньи-Монрашé, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон, Puligny-Montrachet (Пюлиньи-Монраше)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне

Выдержка: 14-16 месяцев во французской дубовой бочке на осадке

Особенность: ручной сбор, ферментация в дубовых бочках (20-30% из них – новые)

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: тонкий, с нотами цветов боярышника, сухофруктов и орехов (миндаля, абрикоса), которые раскрываются в дальнейшем нюансами засахаренных фруктов

Вкус: округлый и структурированный, отличается удивительной гармонией в долгом и освежающем, минеральном послевкусии с тонами косточковых фруктов

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: в паре с изысканно приготовленной рыбой и морепродуктами, а также с жареной или тушеной птицей и белым мясом



Albert Bichot Beaujolais-Villages Parcellaire

Вино Альбёр Бишó Божолé-Вилляж Парселёр, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Beaujolais (Божоле)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 14% об.

Сорта винограда: Гамэ

Выдержка: 6-7 месяцев в емкостях из нержавеющей стали

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температуре

Цвет: малиновый с гранатовыми бликами

Аромат: деликатный, сплетен из нот клубники, малины и смородины, с тонкими пряными нюансами

Вкус: изящный, свежий, с шелковистыми танинами, раскрывается оттенками красных ягод в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами с ягодными соусами, блюдам из птицы, паштетами и колбасами



Albert Bichot Beaujolais Brouilly Roche Rose

Вино Альбёр Бишó Божолé Бруйи́ Рош Розé, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Beaujolais (Божоле)

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 14% об.

Сорта винограда: Гамэ

Выдержка: 8-9 месяцев в емкостях из нержавеющей стали

Особенность: ручной сбор, в названии вина отражены почвы из розового гранита (roche rose), на которых растут лозы в крю Бруйи

Цвет: бледно-рубиновый

Аромат: наполнен нотами вишни, чёрной смородины, ежевики, оттенками пряностей

Вкус: деликатный, освежающий, с тонами спелой вишни, красной смородины, черники, ежевики, средние танины, послевкусие средней продолжительности, ягодно-пряное

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с мясной нарезкой, мясо и птица на гриле, молодые сыры



Pommard Domaine du Pavillon Clos Des Ursulines

Вино Поммáр Домéн дю Павийóн Кло Дез Урсюли́н, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Бон, Pommard (Поммар)

Производитель: Albert Bichot

Сорта винограда: Пино Нуар

Особенность: ручной сбор, ферментация протекает в дубовых чанах, средний возраст лоз 35-40 лет, отдельный виноградник «Clos Des Ursulines» (площадь 4 Га), монопольно принадлежащий хозяйству

Выдержка: 14-16 месяцев в дубовых бочках (20-30% из них – новые)

Крепость: 13 % об.

Цвет: плотно-рубиновый с гранатовыми отблесками

Аромат: многогранный, многогранный, раскрывается оттенками вишневого джема и черных лесных ягод, переходящих в тона какао, подлеска и специй

Вкус: гармоничный, насыщенный, с бархатистыми танинами, раскрывается тонами красных ягод и фруктов, оттенками специй и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и дичи высокой тепловой обработки, выдержанными сырами



Albert Bichot Gevrey-Chambertin

Вино Альбёр Бишó Жеврё-Шамбертён, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот-де-Нюи, Gevrey-Chambertin (Жевре-Шамбертен)

Производитель: Albert Bichot

Сорта винограда: Пино Нуар

Особенность: ручной сбор, ферментация протекает в дубовых чанах

Выдержка: 14-16 месяцев в дубовых бочках (25-30% из них – новые)

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: насыщенный гранатовый

Аромат: богатый, сочетающий в себе ноты спелых красных и черных фруктов (клубники, малины) с нюансами дуба и специй, которые со временем будут развиваться в сторону анималистики (мускус, кожа)

Вкус: комплексный, хорошо структурированный, с яркими, но изысканными танинами, раскрывается тонами красных ягод, оттенками лакрицы и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареным или тушеным мясом (говядиной, бараниной, дичью), а также с сырами средней и длительной выдержки



Albert Bichot — винный дом, существующий в Бургундии с 1831 года, который находится во владении семьи Бишо на протяжении 6 поколений. Компании принадлежит более 100 га виноградников, расположенных в разных апелласьонах Бургундии. Помимо производства собственных вин, хозяйство также является неgociантом-производителем.

Бернар Бишо в 1831 году основал в Монтели винный дом. Его сын, Ипполит, унаследовал от отца винодельческое хозяйство и занялся расширением семейного бизнеса. В 1894 году, вопреки нашествию филлоксеры, Альберт Бишо I дал новый толчок в развитии хозяйства. Сначала он переезжает в более благоприятный район для виноторговли, Мерсо, а затем — в Бон. По окончании Первой Мировой войны Альберт I стал скупать неgociантские фирмы Бургундии, а его сын, Альберт II, вплотную занялся экспортированием продукции во многие страны по всему миру.

На сегодняшний день продукция дома Albert Bichot известна в более 100 странах. Вина компании ежегодно завоевывают медали и награды на различных международных конкурсах.