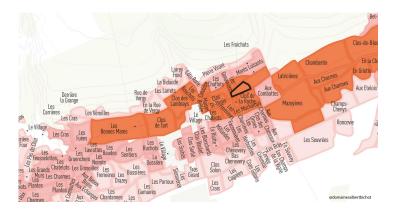


CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU MAISON ALBERT BICHOT



地点 勃艮第 葡萄品种

黑皮诺

风土 粘土石灰岩土壤



酒款介绍

在莫雷-圣但尼村的北部,与热夫雷-尚贝丹村相邻,罗什园位于山坡的石灰岩岩脊上,因此得名。 海拔在250至300米之间,是莫雷-圣但尼村中最大的列级特级园。

酿造/陈酿

手工采摘,葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在温控木桶中进行发酵浸渍18至21 天。在橡木桶中陈酿(40至50%新桶)16至18个月。

品鉴

复杂的花束,带有红色和黑色水果的香气,搭配烟草味和非常清新的薄荷 味,随着时间的推移,将逐渐转变为更多动物和辛辣的香气。口感丰富且 平衡,这款果味浓郁的酒在口中展现出强烈的收尾,散发着蜜饯和香料的 香气。

侍酒

在16-17C下享用。

长期陈年葡萄酒:7至10年或更长。

食物搭配

肉类精心烹饪,烤制或烹饪(牛肉,羊肉,猪肉,野味,鸭肉)

中等到浓郁的奶酪

理想食谱:红酒鹿肉配大猎人酱

Wine Enthusiast: 96/100 (2018) Decanter: 95/100 (2018)

Jasper Morris: 91-95/100 (2018)

葡萄酒爱好者:96/100(2018) 玻璃容器:95/100(2018)

贾斯珀莫里斯:91-95/100(2018)

更多信息