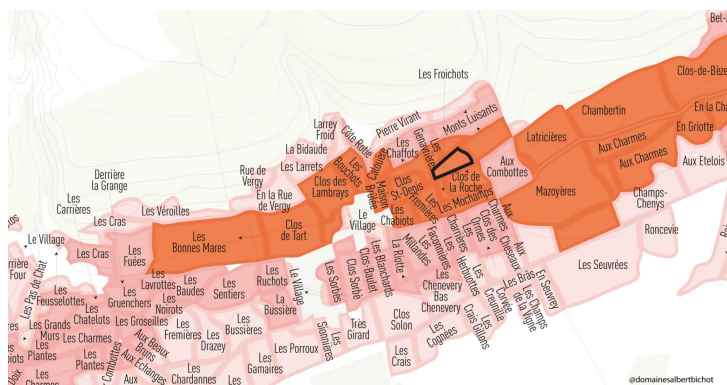


CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU MAISON ALBERT BICHOT



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16-17°C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

表彰

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)

