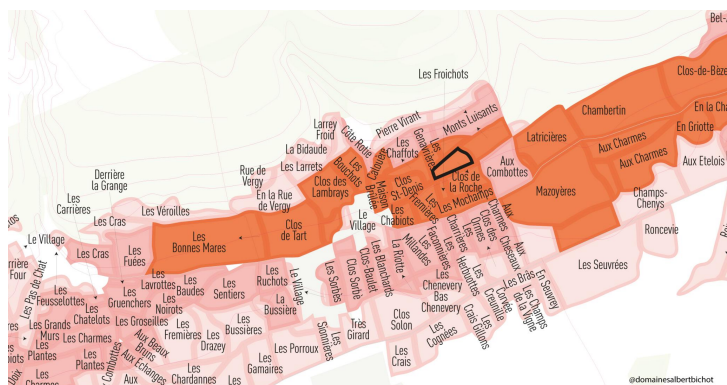


CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei a predominanza calcarea.



PRESENTAZIONE

A nord del villaggio di Morey-Saint-Denis, confinante con il villaggio di Gevrey-Chambertin, il Clos de la Roche si trova sull'arida cresta calcarea della collina, da cui prende il nome. Con un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 m, è il più grande clos classificato Grand Cru del villaggio di Morey-Saint-Denis.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in vasche di legno termoregolate per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (40-50% di botti nuove) per 16-18 mesi.

DEGUSTAZIONE

Bouquet complesso con profumi di frutti rossi e neri associati a una nota di tabacco e fresche note mentolate che si evolveranno nel tempo in aromi più animali e speziati. Ricco e ben equilibrato in bocca, questo vino strutturato con frutta croccante si estende su un finale intenso, profumato di note dolci e speziate.

SERVIZIO

Servire a 16-17°C.

Vino di lunga conservazione: 7-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni finemente cucinate, arrosto o in salsa (manzo, agnello, maiale, selvaggina, anatra)

Formaggi mediamente piccanti a piccanti

Ricetta ideale: cervo alla grand veneur

RICONOSCIMENTI

Wine Enthusiast: 96/100 (2018)

Decanter: 95/100 (2018)

Jasper Morris: 91-95/100 (2018)

Traduzione in italiano:

Wine Enthusiast: 96/100 (2018)

Decanter: 95/100 (2018)

Jasper Morris: 91-95/100 (2018)

