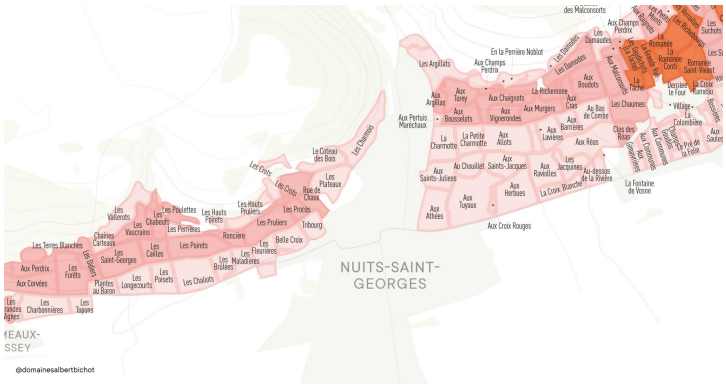
CÔTE DE NUITS-VILLAGES
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION
Cette appellation a pour origine des villages situés dans le nord et le sud de la Côte de Nuits. Les raisins proviennent essentiellement de parcelles situées à Brochon (voisin de Gevrey-Chambertin) et Corgoloin-Comblanchien (voisins de Nuits-Saint-Georges).

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet de fruits de rouges et noirs (cassis, framboise, cerise…) sur un fond légèrement fumé. Tout aussi parfumé au palais, ce vin est bien structuré par des tanins très souples et fondus. Sa finale est légèrement réglissée.

SERVICE
Servir à 15-16°C.
Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Terrines et pâtés, viandes rôties ou en sauce (agneau, porc, veau)
Fromages moyennement corsés