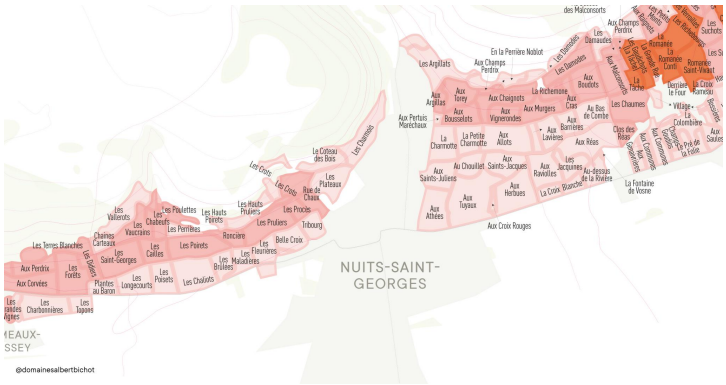
CÔTE DE NUITS-VILLAGES
MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Pinot Noir

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei

PRESENTAZIONE
Questa denominazione ha origine da villaggi situati nel nord e nel sud della Côte de Nuits. L'uva proviene principalmente da appezzamenti situati a Brochon (vicino a Gevrey-Chambertin) e Corgoloin-Comblanchien (vicini a Nuits-Saint-Georges).

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina.
Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 18-21 giorni.
Affinamento in botti di rovere (15-20% di barrique nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo di frutti rossi e neri (ribes nero, lampone, ciliegia...) su uno sfondo leggermente affumicato. Altrettanto profumato al palato, questo vino è ben strutturato da tannini molto morbidi e fusi. Il suo finale è leggermente liquirizia.

SERVIZIO
Servire a 15-16°C.
Conservazione: 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Terrine e paté, carni arrosto o in salsa (agnello, maiale, vitello)
Formaggi di media intensità

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.