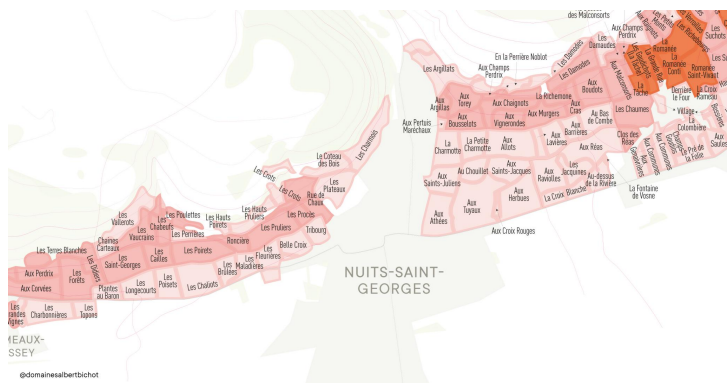


COTE DE NUITS-VILLAGES
MAISON ALBERT BICHOT



概要

Bourgogne

ブドウ品種

Pinot Noir

テロワール

粘土石灰質土壤



プレゼンテーション

この名称は、コート・ド・ニュイの北部と南部に位置する村々に由来しています。ブロション（ジュヴレ・シャンベルタンの隣）とコルゴロワン=コンブランシャン（ニュイ・サン・ジョルジュの隣）に位置する区画からほとんどのブドウが供給されています。

釀造/熟成

手摘み収穫、醸造所への到着時にぶどうの選別を行います。温度調節された木製タンクでの発酵マセレーションは18～21日間行われます。オーク樽での熟成（新樽の15～20%）は14～16ヶ月行われます。

テイスティング

赤と黒の果物のブーケ（ブラックカラント、ラズベリー、チェリーなど）が軽く燻された背景に広がる。口に含むと香り高く、非常に柔らかく溶け込んだタンニンによってしっかりと構築されたこのワイン。フィニッシュはわずかにリコリスのよう。

サービス

15～16Cで提供してください。

保存：3～5年以上。

料理との組み合わせ

テリーヌとパテ、ロースト肉またはソースがかかった肉（羊、豚、子牛）

中程度のコクのあるチーズ

