



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
石灰質、砂利、砂地盤

プレゼンテーション

南コート・ド・ボーヌに位置するシャサーニュ＝モンラッシェは、ムルソーとプリニー＝モンラッシェとともに、名高いコート・デ・ブランとしてブルゴーニュの葡萄栽培遺産の宝石の一部です。シャサーニュ＝モンラッシェは、その優れた白ワインで特に知られていますが、その一部のテロワールはピノ

醸造/熟成

手摘み収穫、醸造所到着時のブドウの選別。温度調整された木製タンクでの発酵マセレーションは18～21日間続く。オーク樽での熟成（新樽20～30%）は14～16ヶ月続く。

テイasting

赤い果物や黒い果物（チェリーやラズベリーなど）の芳醇なブーケは、いくつかの煙のニュアンスが加わり、時間とともにスパイシーでわずかに動物的（革やムスクなど）なニュアンスに変化します。肉感のある口当たりは、土壌の特徴である美しいミネラルリティと熟れたタンニンを用意がっし

サービス

15-16度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

赤身と白身の焼か、または煮込み料理
中程度のコクのあるチーズ



スマートフォンで
の詳細情報



www.albert-bichot.com

