

BOURGOGNE PINOT NOIR
MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺



风土
粘土石灰岩土地



酒款介绍

勃艮第在历史上是产自黑皮诺葡萄酒的最古老的葡萄园之一。我们的Origines酒款来自种植在粘土石灰土壤上的各种小块土地，海拔和朝向各不相同。这种土壤的多样性，加上精心的酿造和陈酿，使黑皮诺能够产生出香气浓郁、丰盈和精致

酿造/陈酿

发酵浸泡在18到20天的恒温不锈钢槽中。

陈酿：80%在不锈钢槽中，20%在橡木桶中，持续10到12个月。

品鉴

鲜美细腻的花束，带有红色和黑色水果的味道（覆盆子，黑醋栗...）。口感果味鲜美，这款酒饱满柔顺，口感清新，平衡良好，收尾清新怡人。

侍酒

在14-15C下享用。年轻时可品尝果味，或保存3至4年。

食物搭配

肉类烤或炖

中等浓郁的奶酪

表彰

Wine Spectator : 89/100 (2019)

Wine Spectator : 87/100 (2018)

您的智能手机上的
更多信息



www.albert-bichot.com