BOURGOGNE PINOT NOIR
MAISON ALBERT BICHOT

BELIGGENHET
Bourgogne

DRUE
Pinot Noir

TERROIR
Leirekalksteinjord.

PRESENTASJON
Burgund er historisk en av de eldste referanseterroirene for viner laget av Pinot Noir. Vår cuvée 'Origines' kommer fra et mosaikk av parseller plantet på kalkholdige leirjordsmonn, i ulike høyder og eksponeringer. Denne mangfoldigheten av terroir, kombinert med nøye vinifikasjon og lagring, gjør at Pinot Noir kan gi opphav til en aromatisk, fyldig og raffinert vin.

VINLAGING/MODNING
Gjæring og maserasjon i termoregulerte rustfrie ståltanker i 18 til 20 dager. Lagring: 80% i rustfrie ståltanker og 20% på eikefat i 10 til 12 måneder.

SMAKSPRØVER
Fersk og delikat bukett med toner av røde og svarte frukter (bringebær, solbær...). Fruktig og frisk på smak, denne fyldige og myke vinen er godt balansert med en behagelig fruktig ettersmak.

PASSER TIL
Server ved 14-15°C.
Nytes ung på frukt eller lagres i 3 til 4 år.

MATSAMMENKOBLINGER
Rødt og hvitt kjøtt stekt eller braisert
Middels sterke oster

UTMERKELSER
Wine Spectator: 89/100 (2019)
Wine Spectator: 87/100 (2018)