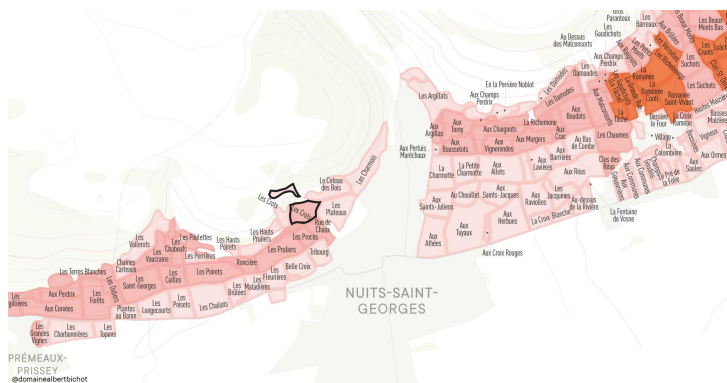


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Kalkbrune jordarter

PRÆSENTATION

Nuits-Saint-Georges har givet sit navn til Côte de Nuits og er næsten udelukkende dedikeret til produktion af rødvine lavet på Pinot Noir-druen. Appellationen strækker sig over 2 kommuner: Nuits-Saint-Georges og Prémeaux-Prissey. Forskellene i orientering og jordbundsforhold mellem vinmarkerne beliggende mod syd og nord for appellationen skaber en vis diversitet i vinene.

Klimaet "Les Crots" ligger i den sydlige del af kommunen Nuits-Saint-Georges. Dets

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen.

Fermentativ maceration i termoregulerede trætanke i 18 til 21 dage.

Aldring på egetræsfade (35 til 40% nye fade) i 16 til 17 måneder.

SMAGNING

Buketten byder på intense noter af røde frugter (kirsebær, jordbær, hindbær...), krydderier og tobak. På ganen er denne vin generøs og har en velafbalanceret krop, struktureret og indbydende. Afslutningen er lang og intens aromatisk.

SERVERING

Server ved 16-17°C.

Opbevaring: 5 til 7 år og mere.

MADPARRINGER

Stegte eller saucekogte kød (oksekød, lam, and, vildt)

Middel til kraftige oste

Ideel opskrift: Oksefilet med syltede skalotteløg

