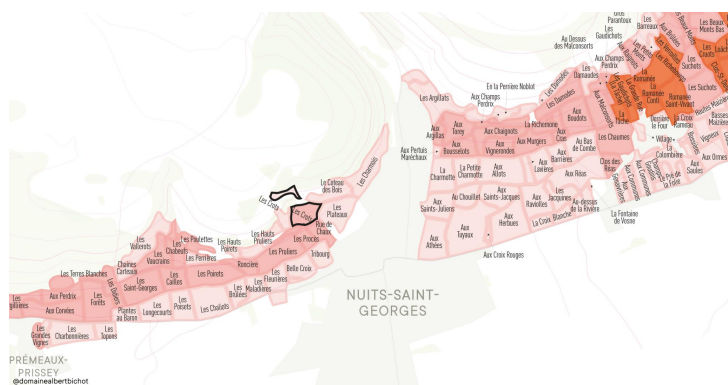


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
石灰褐土

酒款介绍

Nuits-Saint-Georges给了Nuits山坡葡萄酒产区其名，几乎完全专注于产自黑皮诺葡萄的红葡萄酒的生产。该地区包括两个市镇：Nuits-Saint-Georges和Prémieux-Prissey。该产区南部和北部的葡萄园在朝向和土壤方面的差异导致葡萄酒具有一定的多样性。

Climat Les Crots

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄在到达酿酒厂时进行筛选。在恒温木桶中进行发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（35%至40%为新桶）16至17个月。

品鉴

花束散发出浓郁的红色水果（樱桃、草莓、覆盆子...）、香料和烟草的味道。在口中，这款葡萄酒丰盛，呈现出平衡良好、结实而爽口的口感。至于收尾，长而香气浓郁。

侍酒

在16-17°C下饮用。
保质期：5至7年或更久。

食物搭配

肉类烤制或烩制（牛肉、羊肉、鸭肉、野味）
中等到浓郁的奶酪
理想食谱：菲力牛排，葱头酱

