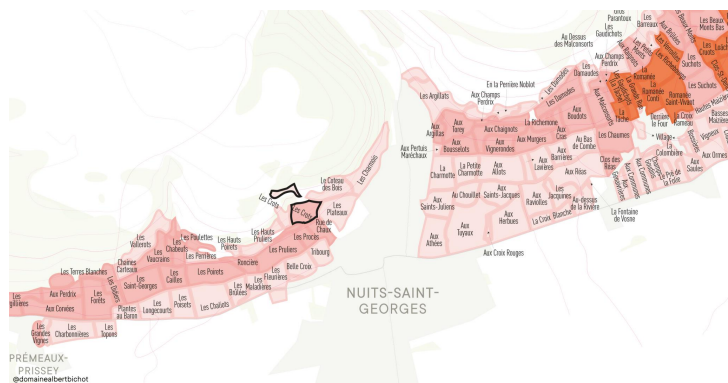


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
褐色の石灰岩地帯

プレゼンテーション

ナイト＝サン＝ジョルジュはニュイ地区に名前を与え、ほぼすべてがピノ・ノワール種から生産された赤ワインに専念しています。このAOC（原産地呼称統制）は2つのコミューン、ナイト＝サン＝ジョルジュとプレモ＝プリッセに広がっています。AOC内の南部と北部に位置するぶどう畑の間の向きや土壌

醸造/熟成

手摘み、醸造所到着時のブドウの選別。木製タンクでの発酵マセラシオンは18～21日間行われます。オーク樽（新樽の35～40%）での熟成は16～17ヶ月間行われます。

テイスティング

ブーケには、赤いフルーツ（さくらんぼ、イチゴ、ラズベリー...）、スパイス、タバコの強いノートがあります。口に含むと、このワインは豊かでバランスの取れたボディで、骨格がしっかりしています。フィニッシュは長く、強烈な香りがあります。

サービス

16～17℃で提供してください。
保存：5～7年以上。

料理との組み合わせ

焼き肉やソースがかかった肉（牛肉、羊肉、鴨肉、猟獣）
中辛から濃厚なチーズ
理想的なレシピ：牛フィレ肉、キャラメリゼ玉ねぎソース

