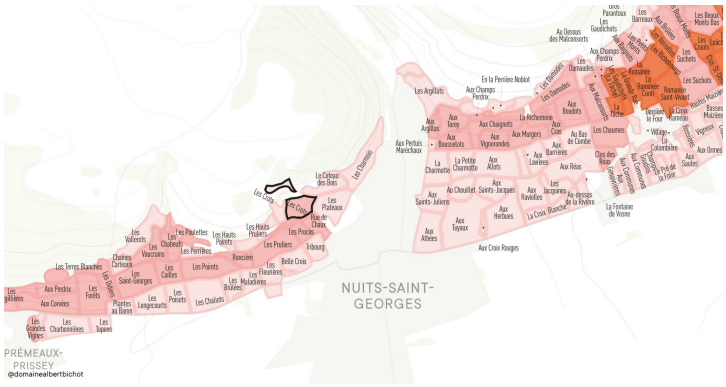
NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS"
MAISON ALBERT BICHOT



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ー＝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°C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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。