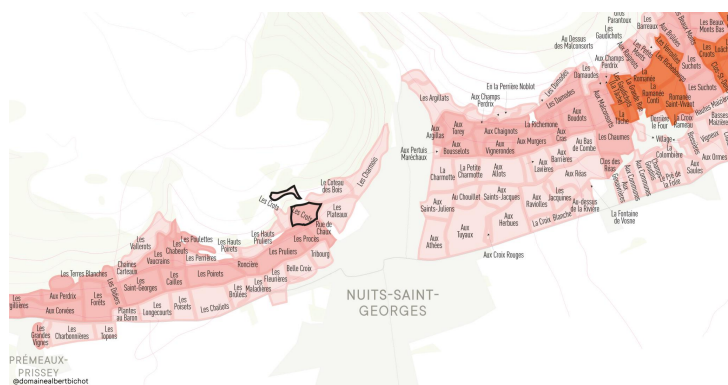


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Kalkbrune jordarter

PRESENTASJON

Nuits-Saint-Georges har gitt navnet sitt til Côte de Nuits og er nesten utelukkende dedikert til produksjon av røde viner laget av Pinot noir-druen. Betegnelsen strekker seg over 2 kommuner: Nuits-Saint-Georges og Prémieux-Prissey. Forskjellene i orientering og jordsmonn mellom vinmarkene sør og nord for betegnelsen skaper en viss mangfoldighet i vinene.

Klimaet "Les Crots" ligger på den sørlige delen av kommunen Nuits-Saint-Georges. Nav

VINLAGING/MODNING

Manuell innhøsting, sortering av druer ved ankomst til vinkjelleren. Fermenteringsmaserasjon i termoregulerte trekar i 18 til 21 dager. Lagring på eikefat (35 til 40% nye fat) i 16 til 17 måneder.

SMAKSPRØVER

Buketten tilbyr intense notater av røde frukter (kirsebær, jordbær, bringebær ...), krydder og tobakk. På ganen er denne vinen sjenerøs og har en godt balansert, solid og fristende kropp. Ettersmaken er lang og intenst aromatisk.

PASSER TIL

Server ved 16-17°C.

Lagring: 5 til 7 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Stekt eller sauset kjøtt (storfe, lam, and, vilt)

Middels til sterkt krydret oster

Ideell oppskrift: Oksefilet med syltede sjalottsaus

