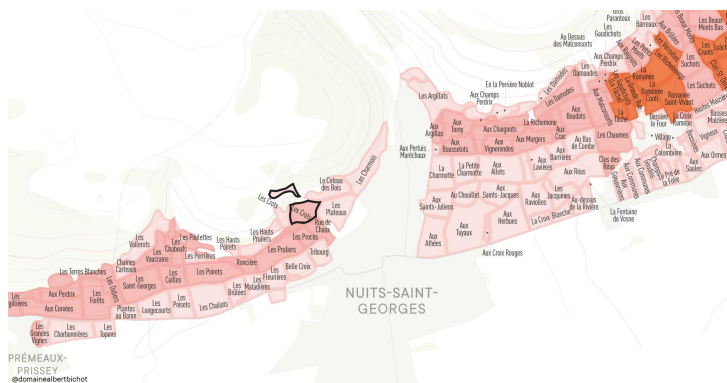


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Коричневые известковые почвы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Нюи-Сен-Жорж дало свое имя Кот-дье-Нюи и почти исключительно посвящено производству красных вин из сорта Пино Нуар. Аппелласьон распространяется на 2 общины: Нюи-Сен-Жорж и Прэмо-Приссей. Различия в ориентации и почвах между виноградниками, расположенными на юге и на севере

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных кубах в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (35-40% новых бочек) в течение 16-17 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет предлагает интенсивные ноты красных фруктов (вишня, клубника, малина...), специй и табака. Во рту этот винт щедр и имеет хорошо сбалансированное, крепкое и привлекательное тело. Финал, в свою очередь, долгий и интенсивно ароматный.

ПОДАЧА

Подавать при температуре 16-17°C.

Хранить: 5-7 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо жареное или в соусе (говядина, баранина, утка, дичь)

Сыры средней остроты до острых

Идеальный рецепт: филе говядины с соусом из карамелизованных луков

