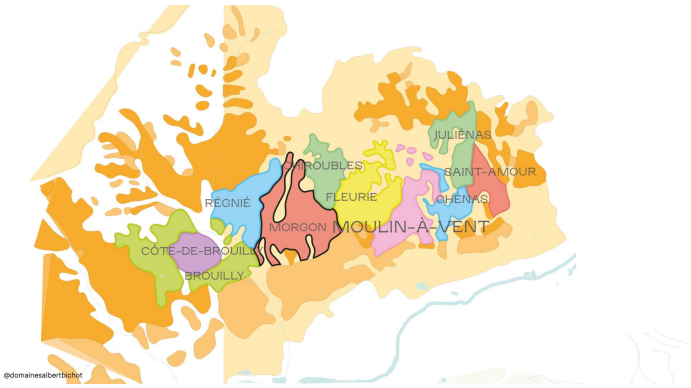
MORGON "LES CHARMES"
MAISON ALBERT BICHOT



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール
花崗岩地と砕けやすい片岩

プレゼンテーション
Morgonの西に位置するMorgon村の最南部にある、南東に面した斜面に植えられたブドウ畑は、標高350～400メートルの間に位置しています。侵食によって特徴付けられる土壌は、非常に多くの繊細さと果実味をもたらす非常に多くの石灰岩をMorgon "Les Charmes"に与えています。

醸造/熟成
発酵マセレーションは、9～12日間、温度調節されたオープンタンクで行われます。熟成：50%は8～9ヶ月間、350リットルの樽で、50%はステンレスタンクで行われます。

テイスティング
豊かなブーケは、煮詰められたフルーツやスパイスの香りと軽い煙のニュアンスを組み合わせています。この豊かなワインは、美しい肉質で包まれたタンニンの構造を明らかにします。そして、そのフィニッシュは長い余韻を持っています。

サービス
14-15Cで提供します。
若いうちにフルーツを楽しむか、3～5年以上保存してください。

料理との組み合わせ
Charcuterie
焼き肉やローストされた肉と鳥肉
中程度の強さのチーズ

賞
Wine Spectator : 87/100 (2019)
Wine Enthusiast : 92/100 (2018)
Decanter : 88/100 (2018)

ワインスペクテーター：87/100（2019）
ワインエンスージアスト：92/100（2018）
デキャンター：88/100（2018）

スマートフォンで
の詳細情報

www.albert-bichot.com

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。