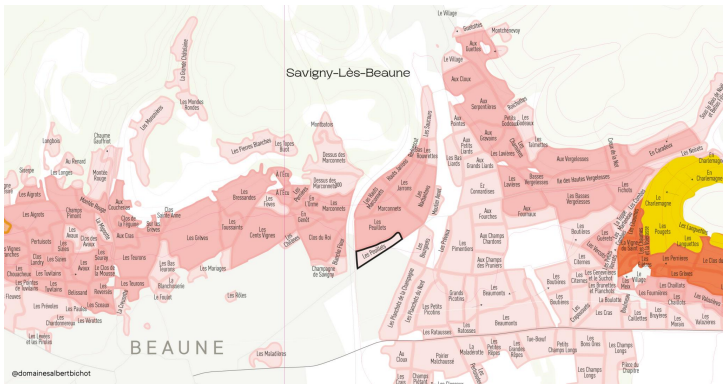
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU "LES PEUILLETS"
MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
粘土質石灰岩土壌、砂質が優勢

プレゼンテーション
Savigny-Les-Beauneは、Beauneの北に位置する典型的なブルゴーニュの古いブドウ栽培村です。 今日、このAOCはシャルドネと主にピノ・ノワール（85%）の栽培が行われており、22のプルミエ・クリュを持ち、特に「プイエ」のクリマが有名です。 この区画はBeaune
AOCに隣接し、東向きで、やや緩や

醸造/熟成
手摘み収穫、醸造所に到着後のブドウの選別。温度調節された木製タンクでの発酵マセラシオンは3〜4週間続きます。オーク樽で熟成（新樽の20〜30%）は14〜16ヶ月続きます。

テイスティング
ブーケには、赤や黒のフルーツ（チェリー、カシス、ラズベリーなど）やスパイスの甘い香りがあります。口に含むと、このワインは上質なタンニンで支えられた美しい肉質を持っています。アニマルノートとよく溶けた木の香りが特徴的なフィニッシュは持続します。

サービス
15〜16Cで提供してください。
保存：3〜5年以上。

料理との組み合わせ
赤身と白身の肉、ローストまたはソースで
中程度の濃さのチーズ
理想的なレシピ：豚のフィレ肉、マスタードクリームソース

賞
Wine Spectator : 91/100 (2020)
Wine Spectator : 90/100 (2019)
Wine Enthusiast : 92/100 (2018)

ワイン・スペクテイター：91/100（2020年）
ワイン・スペクテイター：90/100（2019年）
ワイン・エンスージアスト：92/100（2018年）

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。