BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT

地点
勃艮第

葡萄品种
Gamay 65%, 黑皮诺 35%

风土
粘土石灰岩和花岗岩地。

酒款介绍
这款葡萄酒的黑皮诺和甘美葡萄来自勃艮第地区和索恩河北部的葡萄园，一起酿造。黑皮诺葡萄生长在粘土石灰岩土壤上，带来优雅和细腻，而甘美葡萄生长在石灰岩或花岗岩土壤上，注重果味和圆润。

酿造/陈酿
发酵浸渍在12至14天内在恒温不锈钢槽中进行。
在不锈钢槽中陈酿8至9个月。

品鉴
鲜果花束（覆盆果，野草莓）的清新芬芳。口感愉悦：柔顺，细腻且丰富。收尾清新，带有些许淡淡的金黄烟草味。

侍酒
在14-15C下享用。在初期或在3年内品尝以保留水果的乐趣。

食物搭配
板肉拼盘
烤肉和烤禽肉
淡味奶酪

www.albert-bichot.com

您的智能手机上的
更多信息

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。