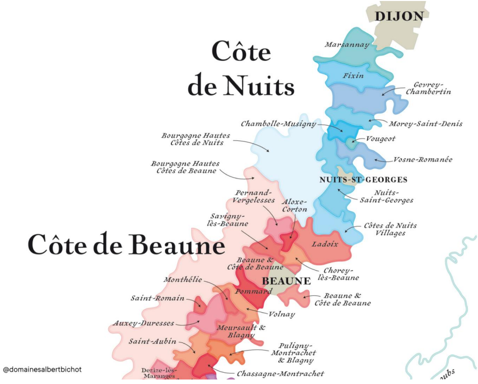
BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTEN
Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERROIR
Ton : Ton : Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton: Ton:

VORSTELLUNG
Die Pinot Noir- und Gamay-Trauben, aus denen dieser Wein stammt, stammen aus Parzellen in der Côte-d'Or und im Norden des Saône-et-Loire und werden zusammen vinifiziert. Der Pinot Noir, auf tonkalkhaltigen Böden, bringt Eleganz und Feinheit, während der Gamay, auf kalkhaltigen oder granithaltigen Böden, für Fruchtigkeit und Fülle sorgt.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Gärungsmazeration in temperaturgeregelten Edelstahltanks für 12 bis 14 Tage. Reifung in Edelstahltanks für 8 bis 9 Monate.

VERKOSTUNG
Sehr frischer Strauß mit fruchtigen Noten (Himbeere, Wald-Erdbeere). Der Gaumen ist ein reines Vergnügen: geschmeidig, fein und harmonisch im Mundgefühl. Finish mit Frische und einigen Noten von hellem Tabak.

SERVIEREN
Bei 14-15°C servieren.
Am besten in seiner Jugend oder innerhalb von 3 Jahren genießen, um den Fruchtgenuss zu bewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Aufschnittplatte
Gegrilltes oder gebratenes Fleisch und Geflügel
Milde Käsesorten

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.