BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT

SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNI
Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERRITORIO
Terreni argillo-calcarei e granitici

PRESENTAZIONE
I grappoli di Pinot Noir e Gamay che hanno dato origine a questo vino provengono da vigneti situati in Costa d'Oro e a nord della Saona e Loira e vengono vinificati insieme. Il Pinot Noir, su terreni argillo-calcarei, conferisce eleganza e finesse, mentre il Gamay, su terreni calcarei o granitici, si esprime attraverso il fruttato e la rotondità.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Macerazione fermentativa in vasche in acciaio inossidabile termoregolate per 12-14 giorni.
Affinamento in vasche in acciaio inossidabile per 8-9 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo molto fresco con note fruttate (lampone, fragolina di bosco). In bocca è tutto piacere: morbido, con delicatezza e una materia armoniosa. Finale di freschezza con alcune note di tabacco biondo.

SERVIZIO
Servire a 14-15°C.
Da gustare nella sua giovinezza o entro 3 anni per conservare il piacere del frutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Piatto di salumi
Carni e pollame alla griglia o arrosto
Formaggi poco stagionati

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.