

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TEPPYAP

Глинисто-известковые и гранитные почвы



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Виноград сортов Пино Нуар и Гаме, из которого было сделано это вино, происходит с участков в Кот-д'Оре и на севере Сона и Луары и винифицируется вместе. Пино Нуар, выращенный на аргиллокальциевых почвах, придает вину элегантность и тонкость, в то время как Гаме, выращенный на известковых или гранитных почвах

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Мацерация в терморегулируемых нержавеющих стальных резервуарах в течение 12-14 дней.

Выдержка в нержавеющих стальных резервуарах в течение 8-9 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет очень свежий с фруктовыми нотами (малина, земляника). Вкус приносит много удовольствия: мягкий, с тонкостью и гармоничной структурой. Финал свежий с нотками блонд табака.

ПОДАЧА

Подавать при температуре 14-15 °С.

Рекомендуется употреблять в свежем виде или в течение 3 лет, чтобы сохранить фруктовое удовольствие.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Плита колбасная

Жареное или запеченное мясо и птица

Мягкие сыры

