BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ
Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА
Gamay 65%, Pinot Noir 35%

ТЕРРУАР
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 °C.
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

www.albert-bichot.com

Больше информации на вашем смартфоне

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАТЬСЯ В МЕРУ.