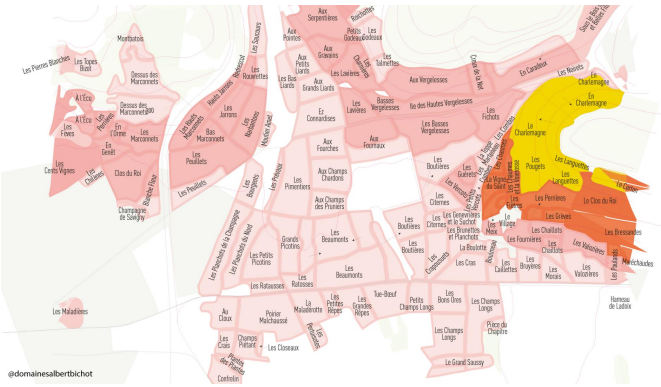
CHOREY-LES-BEAUNE
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse : Ton réponse :
Ton réponse : Ton réponse :

VORSTELLUNG
Im Herzen der Côte de Beaune gelegen, grenzt die Gemeinde Chorey-Les-Beaune an Savigny-Les-Beaune und Aloxe-Corton und produziert hauptsächlich Rotweine. Die Böden sind ton-kalkhaltig auf einem alten, steinreichen Schuttkegel, daher gut entwässert.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubenselektion bei der Ankunft im Weinkeller. Fermentative Mazeration in temperaturkontrollierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (15 bis 20% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG
Zartes Bouquet mit Aromen von reifen roten Früchten (Kirsche, Himbeere...) kombiniert mit einigen gerösteten Noten, die sich im Laufe der Zeit zu würzigen und leicht animalischen Noten (Leder, Moschus...) entwickeln werden. Der weiche und runde Gaumen wird von einer Struktur mit feinen Tanninen getragen. Das Finish ist zart und subtil parfümiert.

SERVIEREN
Servieren bei 15-16°C.
Lagerung: 3 bis 5 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Rotes und weißes Fleisch gebraten oder geschmort
Mittelwürzige Käsesorten

AUSZEICHNUNGEN
Wine Spectator: 90/100 (2020)
Wine Enthusiast: 91/100 (2018)

www.albert-bichot.com

Weitere Informationen auf Ihrem Smartphone

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