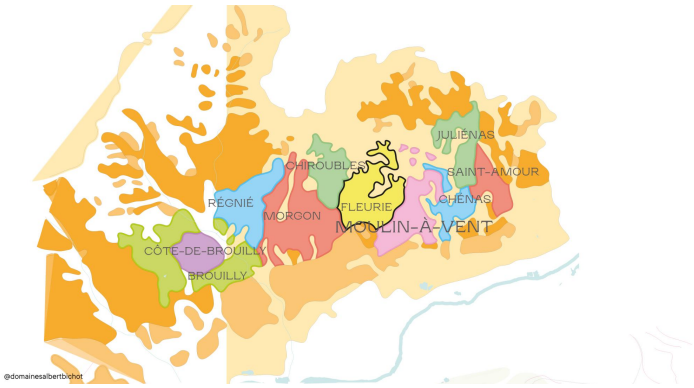
FLEURIE "LA MADONE"
MAISON ALBERT BICHOT



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール
ピンク色の花崗岩と台地

プレゼンテーション
北部のラヌ県とソーヌ＝エ＝ロワール県との境界に位置するフルリの畑は、北にムーラン＝ア＝ヴァン、南にモルゴン、西にシルブルの畑に囲まれています。フルリは「ボージョレの女王」と呼ばれ、そのワインはすべての畑の中で最も「女性的」とされています。この畑は、ボージョレのブドウ畑で最も評価され

醸造/熟成
発酵マセレーションは、9〜12日間、温度調節されたオープンタンクで行われます。8〜9ヶ月間、ステンレスタンクで熟成されます。

テイスティング
エレガントなブーケは、同時に花（アイリス、カーネーション）とフルーティー（イチゴ、ラズベリー）の特徴を持ち、わずかなナツメグのニュアンスと控えめなミネラル感があります。口当たりは豊かで肉厚で、フルーティーで微酸っぱく、完璧なバランスが取れています。長い余韻は強烈な

サービス
14〜15Cで提供します。果物の若いうちにお楽しみいただくか、3〜5年以上保存していただけます。

料理との組み合わせ
Charcuterie
焼かれた肉や鳥肉
中程度の濃いチーズ

賞
James Suckling : 89/100 (2021)
Wine Enthusiast : 92/100 (2020)
Wine Spectator : 90/100 (2019)

スマートフォンで
の詳細情報

www.albert-bichot.com

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。