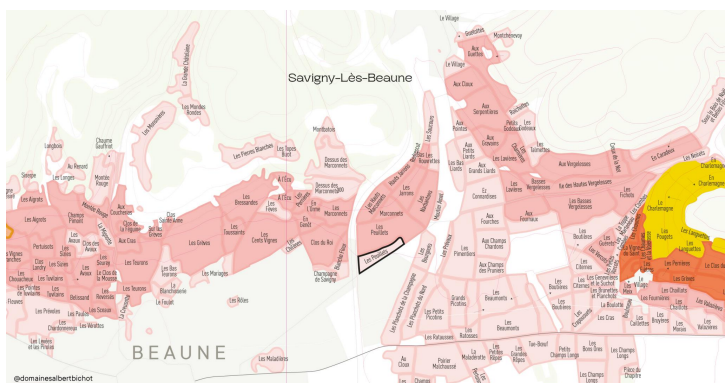


SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU "LES PEUILLETS" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
粘土石灰质土壤，以沙为主

酒款介绍

Savigny-Les-Beaune是一个典型的勃艮第老葡萄种植村庄，位于博恩以北不远处。今天，该产区主要种植霞多丽葡萄和黑皮诺葡萄（占85%），拥有22个一级园，其中以Peuilllets著名。这块葡萄园与博恩产区相邻，东向，海拔250米，坡度较缓。

酿造/陈酿

手工收获，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在温控木桶中进行发酵浸渍3至4周。在橡木桶中陈酿（20至30%新桶）14至16个月。

品鉴

花束散发着红色和黑色水果（樱桃，黑醋栗，覆盆子...）和香料的美味香气。口感丰盈，丹宁细腻。收尾带有更多的动物气息和完美融合的木质味道，回味悠长。

侍酒

在15-16C下享用。保存时间：3至5年或更长时间。

食物搭配

红肉和白肉烤或烩

中等浓度的奶酪

理想食谱：猪里脊肉，芥末奶油酱

表彰

Wine Spectator：91/100（2020）

Wine Spectator：90/100（2019）

Wine Enthusiast：92/100（2018）

