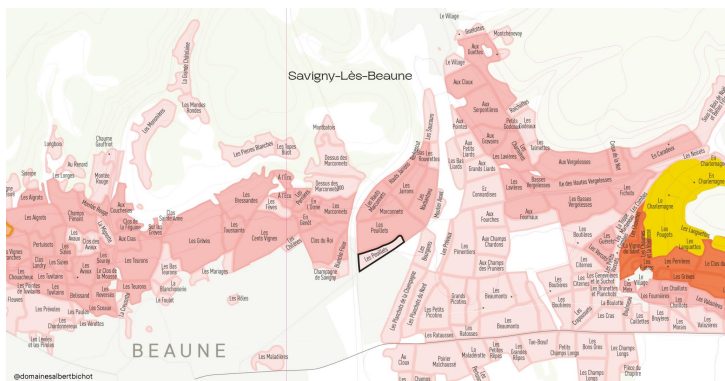


# SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU "LES PEUILLETS" MAISON ALBERT BICHOT



## МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

## ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

## ТЕРРУАР

Глинисто-известковые почвы с преобладанием песчаной фракции



## ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Savigny-Lès-Beaune - старая типично бургундская деревня виноделов, расположенная недалеко к северу от Бонна. Сегодня это название делится между выращиванием Шардоне и преобладающим Пино Нуаром (85%) и имеет 22 Премьер Крю, включая известный Климат "Пёйи". Участок граничит с названием Бонна, ориентиров

## ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментационная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 3-4 недель. Выдержка в дубовых бочках (20-30% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

## ДЕГУСТАЦИЯ

Букет предлагает ароматы сладких красных и черных фруктов (вишни, черной смородины, малины...) и пряностей. Во рту этому вину присуща красивая плотность, поддерживаемая тонкими танинами. Его завершение, отмеченное более животными нотами и хорошо сплавленным древесным оттенком, долговечно.

## ПОДАЧА

Сервировать при температуре 15-16°C.

Хранить: 3-5 лет и более.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо красное и белое жареное или в соусе

Сыры средней остроты

Идеальный рецепт: свиной филе-миньон с горчицей кремовым соусом

## НАГРАДЫ

Wine Spectator: 91/100 (2020)

Wine Spectator: 90/100 (2019)

Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

