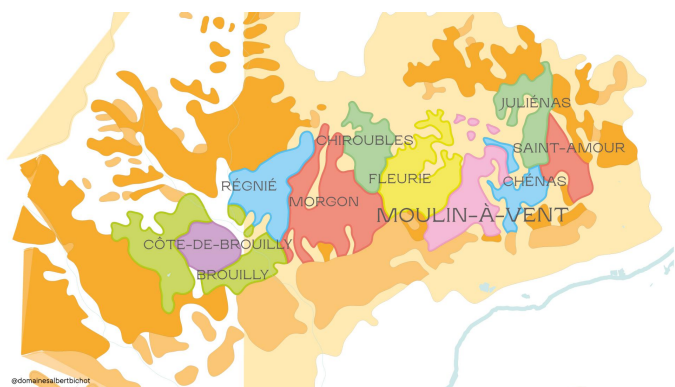


BEAUJOLAIS-VILLAGES "MR NO" MAISON ALBERT BICHOT



地点
Beaujolais

葡萄品种
Gamay

风土
花岗岩土壤和沙质土壤，稍微含粘土。

酒款介绍

我们的Mr NO酿造自昆西埃地区的葡萄，这是一个陡峭的地区，位于布鲁伊利和布鲁伊利葡萄园西侧，以其极品的博若莱村庄葡萄酒而闻名。来自布莱斯地区的葡萄（位于布鲁伊利和南部博若莱村庄地区之间的过渡地带）被用

酿造/陈酿

制作一个发酵桶（本地酵母）。
在温控开放式发酵桶中进行发酵浸渍约10天。
在不锈钢槽中陈酿6至7个月。

品鉴

花束非常芳香，带有红色和黑色水果的味道（草莓，覆盆子，黑醋栗...）。
口感爽口，美味，被柔软的单宁包裹着细腻。
这是一款理想的葡萄酒，能够顺利度过所有季节。

侍酒

在12-13C下享用。建议在初期或者3年内享用，以保留水果的乐趣。

食物搭配

板肉和奶酪拼盘
素食前菜和主菜
烤肉和烤禽

