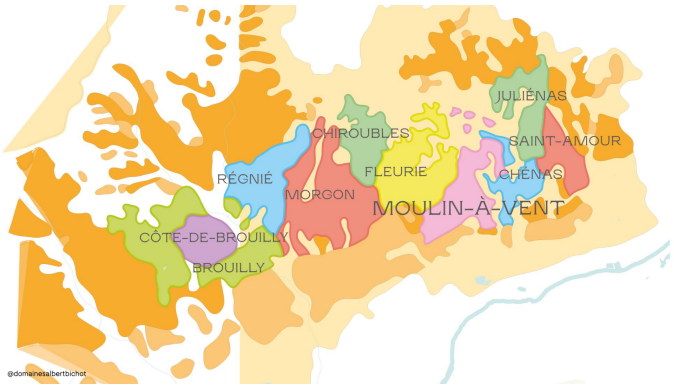
BEAUJOLAIS-VILLAGES "MR NO"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE
Beaujolais

VITIGNO
Gamay

TERRITORIO
Suoli granitici e sabbiosi, leggermente argillosi.

PRESENTAZIONE
La nostra cuvée "Mr NO" proviene da uve coltivate nella zona di Quincié, un'area scoscesa situata subito a ovest dei cru Brouilly e Côtes de Brouilly, molto rinomata per i suoi Beaujolais Villages densi e di alta classe. Uve provenienti dalla zona di Blacé (zona di transizione tra Brouilly e la zona dei Beaujolais-Villages a sud) completano l'assemblaggio per conferire freschezza, intensità fruttata e note floreali. "Mr NO" è vinificato senza aggiunta di solfiti, senza inoc

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Realizzazione di un pied de cuve (lieviti indigeni). Macerazione fermentativa in vasche aperte termoregolate per circa 10 giorni. Affinamento in vasche in acciaio inox per 6-7 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo molto profumato con note di frutti rossi e neri (fragola, lampone, ribes nero...). Bocca digeribile e golosa avvolta da una finezza di tannini vellutati. Un vino ideale che saprà attraversare tutte le stagioni senza intoppi.

SERVIZIO
Servire a 12-13° C.
Da gustare nella sua giovinezza o entro i 3 anni per preservare il piacere del frutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Piatti di salumi e formaggi
Antipasti e piatti vegetariani
Carni e pollame alla griglia o arrosto

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.