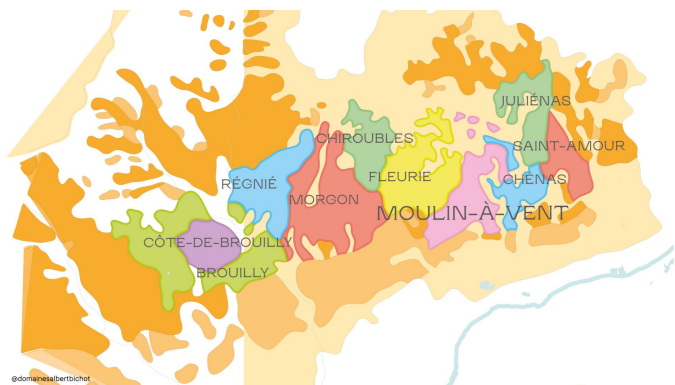


BEAUJOLAIS-VILLAGES "MR NO" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール

花崗岩と砂質で、わずかに粘土質

プレゼンテーション

私たちの「Mr NO」というワインは、クアンシエ地域で生産されたブドウから作られており、ブリュイユとコート・ド・ブリュイユの西に位置する急峻な地域であり、非常に優れたボージョレー ヴィラージュが知られています。南側のブリュイユとボージョレー ヴィラージュ地域の境界に位置するブラセ地域からのブドウもブレンドされています。

醸造/熟成

酵母の足の作成。約10日間、温度調整された開放タンクでの発酵マセラシオン。約6〜7ヶ月間、ステンレスタンクでの熟成。

テイasting

非常に香り高いブーケ、赤い果物や黒い果物（イチゴ、ラズベリー、カシスなど）のニュアンス。消化しやすく、上品なシルキーなタンニンで包まれた美味しい口当たり。すべての季節をスムーズに過ごす理想的なワイン。

サービス

12〜13℃で提供してください。
新鮮なうちに楽しむか、果実の楽しみを保つために3年以内にお楽しみください。

料理との組み合わせ

Charcuterieとチーズの盛り合わせ
前菜とベジタリアン料理
焼き肉やローストした肉類や鳥肉

