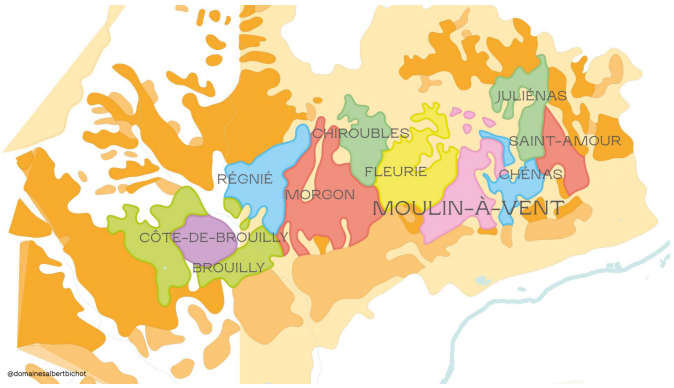
# BEAUJOLAIS-VILLAGES "MR NO"
# MAISON ALBERT BICHOT




## МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ
Beaujolais

## ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА
Gamay

## ТЕРРУАР
Гранитные и песчаные почвы, слегка глинистые

## ПРЕЗЕНТАЦИЯ
Наш сорт "Мистер НО" происходит из винограда, произведенного в районе Кансье, крутой зоны, непосредственно на западе кру и Кот де Бруйи, и известен своими плотными винами высшего класса из Божоле-Віллаж. Виноград из района Бласе (переходной зоны между Бруйи и зоной Божоле-Віллаж

## ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА
Изготовление брожения (местные дрожжи). Ферментативное мацерирование в терморегулируемых открытых резервуарах около 10 дней. Выдержка в нержавеющих стальных резервуарах в течение 6-7 месяцев.

## ДЕГУСТАЦИЯ
Букет очень ароматный с нотами красных и черных фруктов (клубника, малина, смородина...). Легкое и гастрономическое послевкусие, обернутое тонкостью шелковистых танинов. Идеальное вино, которое прекрасно справится со всеми сезонами без препятствий.

## ПОДАЧА
Подавать при температуре 12-13° C.
Рекомендуется употреблять в молодости или в течение 3 лет, чтобы сохранить удовольствие от фруктов.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Плоты с колбасами и сырами
Вегетарианские закуски и блюда
Жареное или запеченное мясо и птица

www.albert-bichot.com

Больше информации на вашем смартфоне

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАТЬСЯ В МЕРУ.