



Albert Bichot Côte de Nuits-Villages

In het glas onthult deze wijn een verfijnd aroma van rood en zwart fruit zoals zwarte bes, kers en framboos, subtiel ondersteund door een rokerige toets. In de mond is hij verleidelijk zacht, met mooi geïntegreerde tannines en een elegante structuur. De afdronk is verfijnd, met een vleugje zoethout die de wijn extra karakter geeft.

Artikelnummer:	08109030
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Côte de Nuits-Villages AOC
Serveer Temperatuur:	15-16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Complex
Producent:	Albert Bichot
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Deze Côte de Nuits-Villages is een karaktervolle rode Bourgogne afkomstig van zorgvuldig geselecteerde wijngaarden in Brochon, nabij Gevrey-Chambertin, en Corgoloin-Comblanchien, ten zuiden van Nuits-Saint-Georges. De druiven worden met de hand geoogst en streng geselecteerd bij aankomst in de wijnkelder, waarna een vergisting plaatsvindt in temperatuurgecontroleerde houten vaten. De wijn rijpt vervolgens 14 tot 16 maanden op eikenhouten vaten, waarvan 15 tot 20% nieuw, wat zorgt voor extra diepgang en complexiteit.

In het glas onthult deze wijn een verfijnd aroma van rood en zwart fruit zoals zwarte bes, kers en framboos, subtiel ondersteund door een rokerige toets. In de mond is hij verleidelijk zacht, met mooi geïntegreerde tannines en een elegante structuur. De afdronk is verfijnd, met een vleugje zoethout die de wijn extra karakter geeft.

Deze wijn komt het best tot zijn recht bij een serveertemperatuur van 15 à 16°C en heeft een bewaarpotentieel van 3 tot 5 jaar of zelfs langer. Een ideale begeleider van terrines, patés, geroosterd of gestoofd vlees zoals lamsvlees, varkensvlees of kalf, en milde kazen.