



## Albert Bichot Nuits-Saint-Georges

Robijnrode kleur. In de geur tonen van zwarte bessen, bosbessen, kersen, oregano, vanille, ceder en specerijen. Volle smaak met rijp rood en zwart fruit, leer, tabak en kruidnagel. Practige balans tussen rafijne tannines, subtiële zuren en geconcentreerd fruit.

|                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b>       | 08109010                  |
| <b>Land:</b>                | Frankrijk                 |
| <b>Oogstjaar:</b>           | 2018                      |
| <b>Streek:</b>              | Bourgogne                 |
| <b>Appellatie:</b>          | Nuits-Saint-Georges AOC   |
| <b>Serveer Temperatuur:</b> | 14-16                     |
| <b>Inhoud:</b>              | 0,75 L                    |
| <b>Druif:</b>               | Pinot Noir                |
| <b>Smaak:</b>               | Fruitig, Elegant, Complex |
| <b>Producent:</b>           | Albert Bichot             |
| <b>Flesafsluiting:</b>      | Kurk                      |
| <b>Alcoholpercentage:</b>   | 13.5%                     |

Fermentatie vindt plaats in thermogereguleerde houten vaten gedurende 18 tot 21 dagen. De rijping vindt plaats in eikenhouten vaten (25 tot 30% nieuw) gedurende 14 tot 16 maanden.

Perfect in combinatie met geroosterd vlees of stoofschotels, maar ook bij medium rijpe, tot rijpe kazen.