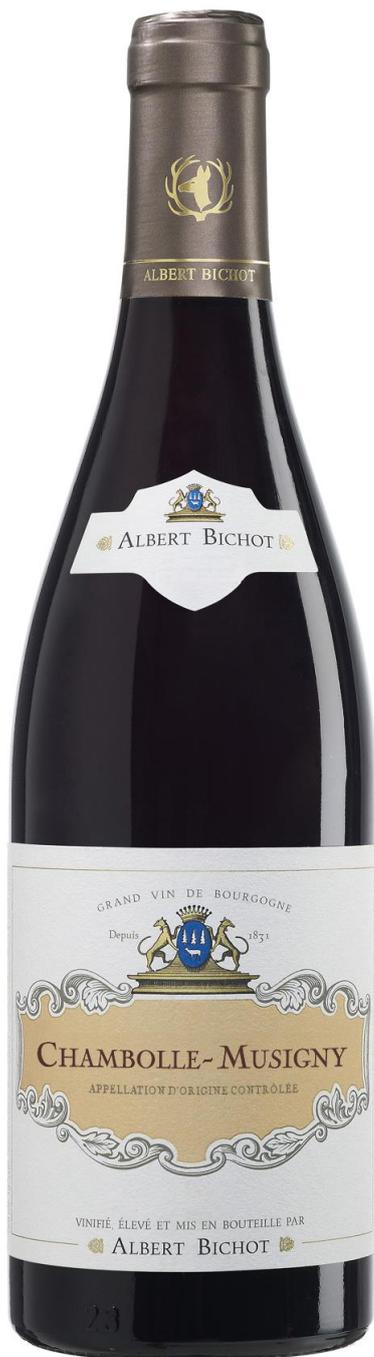


ALBERT BICHOT

A.O.C. Borgoña (Chambolle-Musigny)

Cada cosecha es un desafío; cada vino es una historia única, un terruño por revelar, una joya. Respeto por la naturaleza, cuidado constante y meticulosidad; es la comprensión de equilibrios complejos lo que le da a los vinos de Albert Bichot toda su elegancia y autenticidad.



CHAMBOLLE-MUSSIGNY 2017

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

El pequeño pueblo de Chambolle-Musigny se encuentra en el corazón de la Côte de Nuits, entre Vougeot y Morey-Saint-Denis. Su nombre se deriva del de un antiguo pueblo celta, "Cambola". En esta pequeña denominación se planta exclusivamente la Pinot Noir, que es una de las joyas de Côte y parte del patrimonio vitícola de Borgoña. El viñedo se ubica en la desembocadura de un valle. El contenido de arcilla del suelo es inferior al de otras aldeas, lo que podría explicar en parte la "delicadeza" frecuentemente señalada en los vinos de Chambolle.

Fermentación entre 20 y 28 días a temperatura controlada en barricas cónicas de roble (15-35% nuevas). Crianza de entre 14 y 16 meses en barricas de roble 35% nuevas.

NOTAS DE CATA

La nariz es etérea y delicada, con olor a cereza negra con notas florales discretas y elegantes de rosa y violeta. Muy suave en el paladar, ofrece una estructura bien equilibrada y taninos audaces, pero finos y suaves. Agradable final, intenso y afrutado.

MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas selectas exquisitamente preparadas y quesos suaves.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com