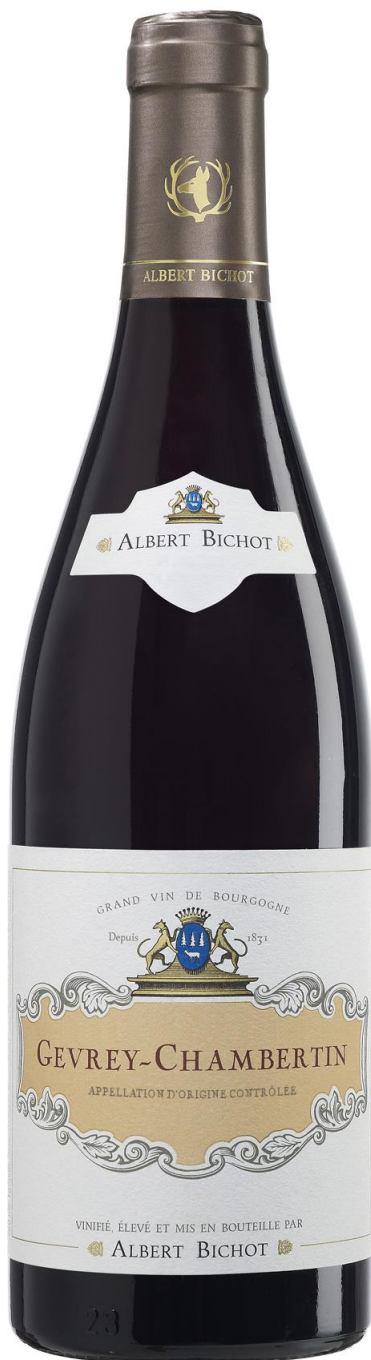


# ALBERT BICHOT

## A.O.C. Borgoña (Gevrey-Chambertin)

En Albert Bichot hacen todo lo posible para proteger el planeta: el respeto por el terruño y la naturaleza es esencial para ellos.



## GEVREY-CHAMBERTIN 2016

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Pinot Noir.

### INFORMACIÓN

Una denominación famosa de la Côte de Nuits, conocida tanto por su tamaño como por sus excelentes vinos, Gevrey-Chambertin cuenta con una amplia diversidad de terruños. Aquí no hay vino blanco, solo se cultiva Pinot Noir. Las vides crecen en un suelo a base de marga cubierto con pedregales y limo rojo de la meseta. La grava contribuye a la elegancia y delicadeza de este vino, mientras que las margas arcillosas, que son ricas en fósiles de mariscos, le dan cuerpo y firmeza al vino.

Vinificación en tinas cónicas de roble entre 20 y 28 días.

Crianza: 14-16 meses en barricas de roble de entre un 20-30% nuevas.

### NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y negra madura en nariz con notas de roble y especias. Con los años desarrollará más notas animales, como almizcle y pelaje. En boca es sedoso, estructurado, tánico y bien equilibrado. La misma fruta que se encuentra en la primera nariz vuelve a aparecer en el final.

### MARIDAJE

Pruebe este Gevrey-Chambertin con carnes rojas, caza menor y quesos finos y clásicos.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)