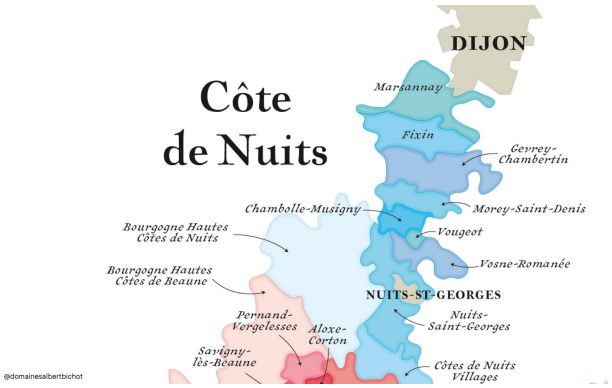
# BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR "SECRET DE FAMILLE"
# MAISON ALBERT BICHOT




**SITUATION**
Bourgogne

**CÉPAGE**
Pinot Noir

**TERROIR**
Sols argilo-calcaires




## PRÉSENTATION

C'est en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne viticole, que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la dénomination géographique complémentaire "Côte d'Or" est née en 2017.
Les vins de l'appellation Bourgogne Côte d'Or sont soumis à des conditions de production plus strictes que ceux de l'appellation Bourgogne (rendements inférieurs, même densité de plantation que pour les appellations village, parcelles situées exclusivement sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits).
Notre "Secret de Famille" est issu d'un assemblage de parcelles minutieusement sélectionnées aux abords des villages de la Côte de Nuits réputés pour leurs grands vins rouges (Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Marsannay…). La richesse des terroirs associée à une vinification et à un élevage très soignés donnent naissance à un vin élégant, gourmand et harmonieux.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux parfums de petits fruits rouges et noirs (framboise, cassis…). Soyeux et gourmand en bouche, il présente un fond tendre et équilibré laissant place à une finale délicatement parfumée.

## SERVICE

Servir à 14-15°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

## ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées
Fromages moyennement corsés

## CITATIONS

Tim Atkin : 89/100 (2023)
Jasper Morris : 88-89/100 (2022)
Revue du Vin de France : 87-88/100 (2021)
Jancis Robinson : 15,5/20 (2021)

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur
votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.