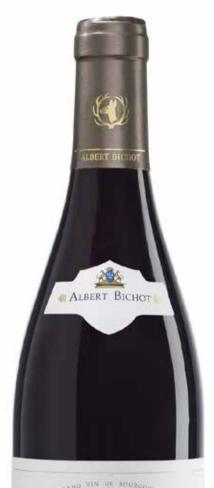


ALBERT BICHOT

Nuits St Georges Domine Du Clos



UVAS 100% Pinot Noir. EDAD DEL VIÑEDO 35 a 40 años. VINIFICACIÓN Cuvée de madera 20 a 28 días. **REPOSO** 14 meses en barrica (30% de primer uso). **ALCOHOL** 14% alc. Vol. **NOTA DE CATA** Nariz: Se desarrolla en nariz aromas de sotobosque, champiñones y unas notas de frutos rojos, seguido de tabaco con un final a cacao. Boca: En boca este vino estructuado presenta un sutil equilibrio. En cuanto al final es largo e intensamente aromático. MARIDAJE RECOMENDADO Carnes rojas, carnes de caza marinadas y quesos intensos. TEMPERATURA DE SERVICIO 16-17 °C.