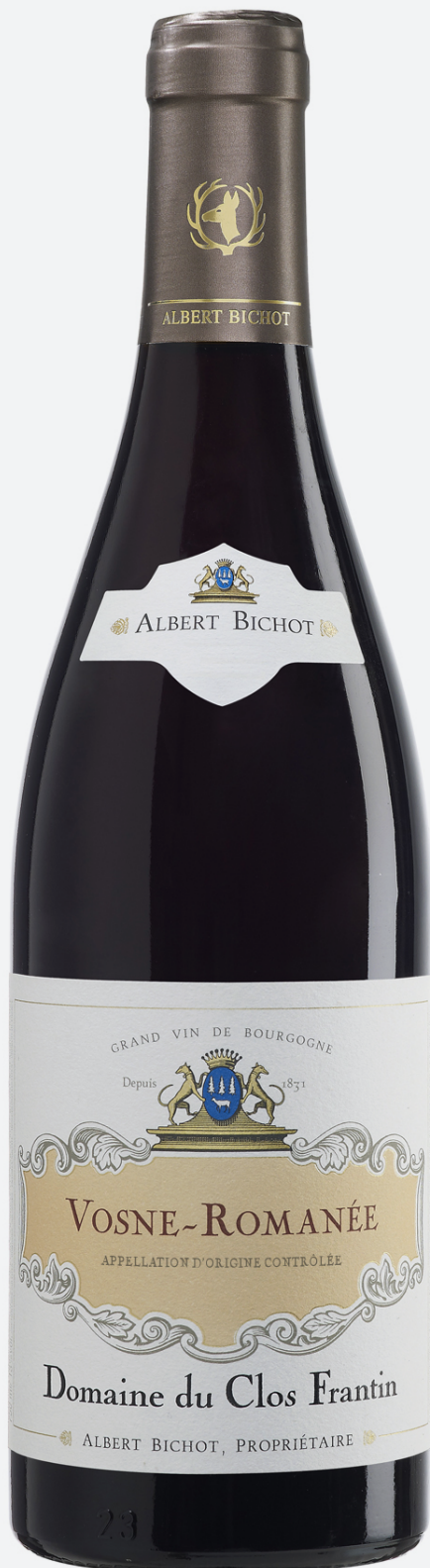


DOMAINES
ALBERT BICHOT
— MAISON FONDÉE EN 1831 —



VOSNE-ROMANÉE CLOS FRANTIN

Variedad:

100% Pinot Noir.

Vinificación:

Cuvée de madera durante 28 días.

Reposo:

18 meses de barrica (30% de primer uso).

Grado Alcohólico:

13.5%.

Temperatura de servicio:

15-16° C.

Notas de Cata:

Este Vosne-Romanée desarrolla notas a tabaco, té y especias dulces. En boca un ataque voluptuoso, taninos sedosos y una bella potencia en su cuerpo balanceado. En cuanto a su final se destaca por su permanencia y complejidad aromática.

Maridaje:

Carnes rojas, de caza, platos en salsas, estofados y la mayoría de los quesos.