

## HORIZON DE BICHOT PINOT NOIR

PAÍS FRANÇA

REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO LIMOUX

TINTO | SAFRA 2018

Albert Bichot, um visionário e explorador, viajou pelo mundo para apresentar seus grandes Borgonha aos amantes do vinho. Para perpetuar seu espírito de pioneirismo, a família Bichot partiu em busca de novos terroirs para apresentar algo diferente mas sem perder o critério de excelência para produzir um grande Pinot Noir.

**VARIEDADES:** 100% Pinot Noir

### VINIFICAÇÃO

Este Pinot Noir é produzido em solos argiloso calcário de quatro diferentes terroirs, misturando os climas: Oceânico, com períodos alternados de secos e molhados, oferecendo vivacidade e salinidade. Mediterrâneo, com clima quente e altos níveis de umidade, oferecendo riqueza e intensidade ao vinho. Autan, clima continental quente, oferecendo plenitude e opulência no palato. Altitude, o terroir mais inovador com baixo rendimento e excelente qualidade, oferecendo harmonia, concentração, equilíbrio e acidez. Após a colheita as uvas são prensadas e fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada. Faz-se agitação das borras e fermentação maloláctica, posteriormente o vinho estagia em barricas de carvalho francês originários da Borgonha.

### AMADURECIMENTO

Permanece por 6 a 9 meses em barricas de carvalho borgonheses, parte novos e até 3º uso.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelho cereja profundo, no nariz apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja silvestre e framboesa combinando com seus tons terrosos, cogumelos e folhas secas. No paladar emite sabores de cereja, com notas de pimenta do reino e levemente herbáceo. Textura aveludada, sabores complexos e frescos.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos de aves de caça, codorna, pato e peru além de massas ao sugo e queijos meia cura.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML



### DESCRIÇÃO DA LINHA HORIZON

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Bichot escolheu a Borgonha como lar em 1350, antes mesmo de o Brasil ser descoberto! Eram comerciantes em Monthélie, mas foi a partir do século XIV que Albert Bichot imprimiu grande impulso aos negócios da família, transferindo-se para Beaune, onde desde então a família se dedica à produção de vinhos. Atualmente Albéric Bichot, sexta geração dos Bichot, está no comando dos Domaines que se estendem por 100 hectares de vinhedos em Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, e em algumas parcelas produz vinhos orgânicos, o que mostra o respeito e os princípios deste produtor. Merecem destaque alguns Domaines que deram o devido reconhecimento à Família Bichot e que estão presentes hoje nos melhores restaurantes da França e em mais de cem países: • Domaine Long Depaquit em Chablis (65 ha) • Domaine du Clos Frantin em Nuits Saint Georges (13 ha) na Côte de Nuits • Domaine du Pavillon em Pommard (17 ha) na Côte de Beaune • Domaine Adélie em Mercurey (4,2 ha) na Côte Chalonnaise Albert Bichot é um recordista de prêmios. Já recebeu mais de 1.200 prêmios por todo o mundo, desde os desconhecidos de grande parte dos consumidores, Burgundy Report, Weinwirtschaft ou Clive Coates, entre outros, até os mais conhecidos, como Decanter World Wine Awards, Wine Enthusiast, Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve e Gaulte Millau, no qual o Grands Echezeaux Grand Cru obteve em 2006 99/100. A nota comprova a qualidade e o respeito que os mercados francês e mundial têm por esse excepcional produtor da Borgonha.

CÓDIGO DO PRODUTO  
AB4800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3296310000053

CAIXA  
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3296310000060



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)