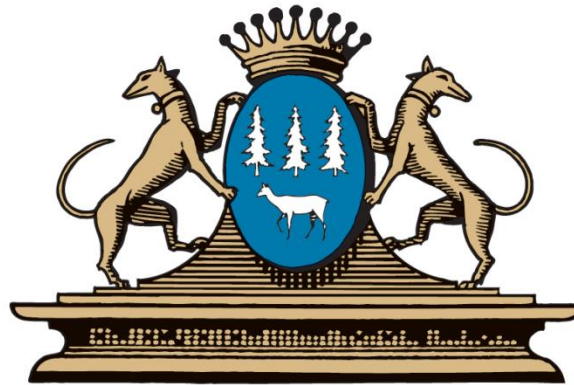
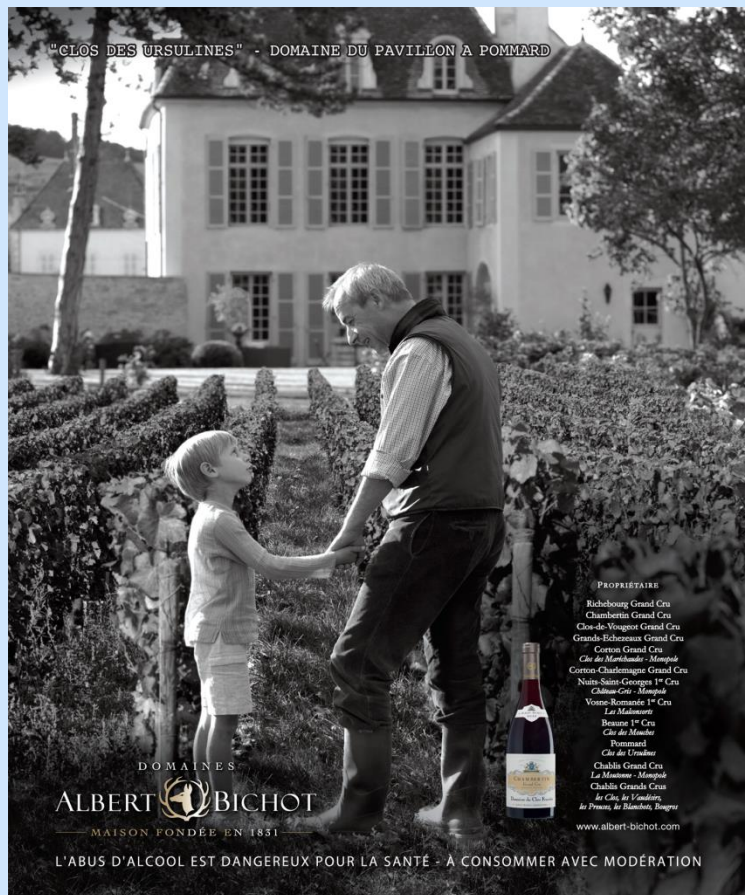




DOMAINES
ALBERT  BICHOT
— MAISON FONDÉE EN 1831 —

"CLOS DES URSULINES" - DOMAINE DU PAVILLON A POMMARD



DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1851

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

PROPRIÉTAIRES
 Richebourg Grand Cru
 Chambertin Grand Cru
 Clos-de-Vougeot Grand Cru
 Grands-Echezeaux Grand Cru
 Corton Grand Cru
 Clos de Maréchaude - Monopole
 Corton-Charlemagne Grand Cru
 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru
 Chablis-Gros - Monopole
 Vignerons-Associés 1^{er} Cru
 Les Marais
 Beaune 1^{er} Cru
 Clos de Maréchaude
 Beaune
 Clos de l'Oratoire
 Chablis Grand Cru
 Les Marais - Monopole
 Chablis Grand Cru
 de Clos de l'Oratoire
 de Clos de l'Oratoire
 de Clos de l'Oratoire

www.albert-bichot.com

Една история за
отдаденост и респект към
ВИНОТО...



Шествековни семейни следи в Бургундия

Първите следи на семейство Бишо датират от 1214 г. През 1350 година семейството се установява в Бургундия и тяхната крепост е Шатоньоф-е-Оксис. Това е началото на династия, която включва много представители на аристокрацията и местния елит.

Семейният герб не се е променил оттогава, както и символа им – елена.

През 1831 г. Бернар Бишо основава брокерска фирма, която носи неговото име. Неговия син Иполит, следвайки бащините стъпки купува първите лозя във Волней и е убеден, че успешното управление е основното. Неговия син Албер Бишо, първия, който носи това име, разширява семейния бизнес в края на 19 век и премества седалището в 1912 година в последното им местонахождение в центъра на град Бон. Роденият през 1900 г. втори Албер Бишо е един от пионерите в презокеанските продажби. Северна Америка, Азия, Океания – той обикаля света решен да накара почитателите на виното на опитат едни от признатите вече за най-добри вина. През втората половина на 20-ти век неговите четирима сина – Албер, Бернар, Венин и Жан-Марк стават наследници на тази опитност. От тогава семейния стил става много по-прецизен и доста по-популярен, както сочат настоящи винени класации. Лозята бързо се развиват заедно с четирите нови територии, които добавят 245 акра Премиер и Гран крю лозя в Шабли, Кот де Нюи и Кот де Бон.



От 1996 г. Алберик Бишо представлява шестата генерация, която управлява семейния бизнес. Той ръководи фамилията им бизнес към нови прездизвикателства и оглавява екип от опитни специалисти.



Споделяне на автентичното семейно съкровище

За Албер Бишо виното е символ на култура, удоволствие и хуманност. Опитването на вино на Албер Бишо е автентичен, безкраен момент на споделяне и емоция, позволявайки ни, дори само за момент да усетим уникалността на фамилното наследство. За да бъдете пленени от оригиналния, интензивен, истински вкус на Бургундия.

Вината на Албер Бишо са плод на 600годишен опит, уважение към земята и природата. Албер Бишо се стреми да запази плодородната земя за бъдещите поколения.







CHABLIS CRAND CRU MOUTONNE MONOPOLE
ШАБЛИ ГРАН КРЮ МОТОН МОНОПОЛ

Регион: Шабли

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Красив, чист златно-зелен цвят. Дъх на свежи плодове (праскова, нектарина) с дискретни цитрусови и цветни нотки (жасмин, виолетка). В устата е плътно и щедро с особена минералност, дължаща се на тероара. Великолепна свежест, лек намек на дърво с изключителна продължителност. Сервира се охладено да 10-12°C. За предпочитане е да отлежи няколко години, за да достигне своя пик.



CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS
ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ БЛАНШО

Регион: Шабли, AOC Grand cru

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Красива светло жълта окраска със златно-зелени отблясъци. Забележително елегантно. На нос доминира букет от бели цветя (лилии, рози). Финала е много минерален с дискретни нотки на морски въздух и пушек. Минералната чистота на това вино прекрасно акомпанира на японската кухня като суши. Освен това печени или гриловани бели меса са перфектната комбинация. Сервира се между 11 и 13°C. Това вино може да се пие младо, а може и да отлежава за доста години, за да развие дъха на мед и пролетни полски гъби.



CHABLIS PREMIER CRU LES VAILONS
ШАБЛИ ПРЕМИЕР КРЮ ЛЕ ВАЙОН

Регион: Шабли

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Характеризира се със светъл бледо жълт цвят, прецизни цветни нотки в аромата, последвани от нотки на дъб и свежи плодове. Добра структура на небцето. Комбинация от липов цвят и бадем се долавя в дългия, заоблен финал. Препоръчва се с маринована в копър съомга, задушен праз и пита с балсамов оцет, заради контраста на вкусове. Гриловано пиле с хрупкава коричка и пушени меса са добъра комбинация за дъбовия финал. Сервира се охладено до 11-13°C. Може да отлежава от 5 до 10 години, за да се развие напълно и стане още по-разкошно.



CHABLIS ШАБЛИ

Регион: Шабли

Сорт: 100% Шардоне

Дегустационни характеристики: Кристална бистрота, светло жълт цвят примесен със светло зелено говорят за силен характер, който избухва в минерална прецизност и финес. Много чист нос, което е типично за Шабли, с дъх на бели цветя и кремък, открива към небцето елегантна комбинация от нотки на бадем и прекрасна жизненост.

Сервира се охладено до 9-11⁰С за да се насладите на свежестта. Насладете се на освежаващите нотки като аперитив сервиран с тост от пушена съомга. Леко за пиене вино, което би било добра напитка през следващите 3 до 5 години.



CHASANT-MONTRACHET AOC VILLAGE

ШАСАН-МОНТРАШЕ АОС ВИЛАЖ

Регион: Кот де Бон

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Това вино има красив, кристален, светло жълт цвят, със златни отражения. Носът улавя едва доловими аромати на сушени плодове, бадем, кайсия, а също и цвят на глог и захаросани плодове. Вкусът е закръглен и добре структуриран, хармоничен и добре балансиран с дълъг и освежаващ финал. Идеално с риба, миди и бели меса, пилешко в сос и твърдо сирене. Сервира се охладено до 12-13°C. Пие се веднага или отлежава 3, 5 и повече години.



MONTAGNY PREMIER CRU

МОНТАНИ ПРЕМИЕР КРЮ

Регион: Кот Шалонез, AOC Premier Cru

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Брилянтно, кристално, със златен цвят и дъх на дъб, ванилия и кифлички. Заоблено и възхитително на небцето, с прекрасна жизненост и минералност. Финала е дълъг с ухание на бадем и свежа и печена ябълка. Виното с неговата свежест и минералност е перфектно като аперитив, сервирано със сьомга, тост и суши. Насладете се това деликатно вино с фини риби, морска храна и пилешко. Сервира се охладено до 12-13°C. Може да се пие свежо, но може да отлежи 5, 7 години и повече.



BOURGOGNE SECRET DE FAMILLE
CHARDONNAY
БУРГОН СЕКРЕ ДЕ ФАМИЙ ШАРДОНЕ

Регион: Бургун
Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Това шардоне разкрива дискретен дъх на дърво, свежест и аромат на цветя и плодове. Пригответе го със сос телешко е чудесна компания за това вино. Сервира се охладено до 12°C. Идеално е да се пие младо за да се усети пълната му свежест.



BOURGOGNE VIEILLES VIGNES DE
CHRDONNAY

БУРГОН ВИЕЙ ВИН ДЕ ШАРДОНЕ

Регион: Бургун

Сорт: Шардоне

Дегустационни характеристики: Красив жълт цвят с бяло-жълти отблясъци. Бели цветя и цитрусов дъх, нотки на мед и сушени плодове. Ароматната палитра на това шардоне чудесно си подхожда с морска храна, риба и семпло приготвени бели меса и сирене. Сервира се охладено до 12°C. Идеално е да се консумира, когато е в пълната си свежест.



GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU "LES
LAVAUX SAINT-JACQUES"
ЖЕВРЕ ШАМБЕРТИН ПРЕМИЕР КРЮ „ЛЕ
ЛАВО СЕН-ЖАК“

Регион: Кот де нюи

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Красив, гранатово червен цвят. Аромат на зрели плодове, конфитюр, леки подправки и кожа, с деликатен намек на дъб. Устата е изпълнена със силен и концентриран аромат, добре балансирани танини и прекрасен дълъг финал. Опитайте това вино с ястия от червено месо, птици или хубаво класическо сирене. Перфектно се съчетава с петел във вино, заек на шиш, патица с винен сос или телешки дроб с гъби. За десерт опитайте с френски черешов кейк. Сервира се охладено до около 17°C. Пие се веднага или се оставя да отлежи 5 до 7 и повече години.



VOSNE-ROMANÉE

ВОН РОМАНЕ

Регион: Кот де Нюи

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Красив, светъл, рубинено червен цвят. Основния аромат е на дива череша, с леки нотки на тост и пушек.

После вкуса се разгръща към аромат на трюфели. В началото устата усеща кадифена мекота, последвана от копринени танини, красиво, пълно тяло и дълъг и ароматен финал. Опитайте това вино с ястия от червено месо или със сирена. Еднакво добро с дивечово месо с винен сос, с пълпидъци с гъби или тънко нарязан стек с диви гъби. Сервира се охладено до около 17°C. Пие се веднага или се оставя да отлежи 3 до 5 или повече години.



FIXIN

ФИКСАН

Регион: Кот де нюи

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Фиксан има много атрактивен рубинено червен цвят. Деликатно и дискретно, нос а усеща нотки на горски шубрак. Свежо и бистро, освежаващо, дъбово с хармоничен баланс. Финала е дълъг с пикантни нотки. Чудесно се акомпанира от задушено говеждо, индийска храна, печено свинско с лук. Сервира се охладено до 16°C. Може да отлежава 5 до 7 години и повече.



POMMARD "CLOS DES URSULINES"
ПОМАР „КЛО ДЕ ЮРСЮЛИН“

Регион: Кот де Бон

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Красив гранатово червен цвят, разкрива плодов аромат с нотки на череша, касис и смокиня. При отлежаването тези аромати се развиват към нотки на кафе и кожа. Пълно и закръглено на небцето, с леки танини, с богата, но не тежка плътност. Това вино е силно, добре структурирано, елегантно, почти женствено. Края е копринено кадифен. Чудесно е за сервиране с готвени червени меса, птици и винен сос. Перфектно се комбинира с телешко с дребни лукчета, агнешко, дивеч. Добре си подхожда и с различни френски сирена. Сервира се охладено до 15-17°C. Достига своя пик след отлежаване няколко години. Може да отлежава от 7 до 10 и повече години.



ALOXE CORTON PREMIER CRU CLOS DES
MARECHAUDS
АЛОС КОРТОН ПРЕМИЕР КРЮ КЛО ДЕ
МАРЕШОД

Регион: Алокс Кортон, АОС Premier Cru

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Красив гранатов червен цвят. Усещат се плодови аромати на боровинки и ягоди, нотки на леки подправки, чай и какао. С много лека танинова структура, добре балансирано вино, с прекрасни кадифени оттенъци. Финала е дълъг и ароматен напомнящ за плодови аромати. Сервира се с червени меса и класическо сирене. Прекрасно се съчетава с бургундско говеждо. Сервира се охладено до 15-17°C. Голям потенциал за отлежаване – 10-15 години.



BEAUNE „LES EPENOTTES“ PINOT NOIR
БОН „ЛЕЗ ЕПЕНОТ“ ПИНО НОАР

Регион: Кот де Бон, АОС Вилаж

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Красив рубинено червен цвят. На носа се усещат захаросани череши, черна стафида и боровинка, лешник и шоколад. В устата е щедро и добре структурирано, с кадифени танини. Приятен финал с нотки на виолетка и ликьор. Гратин от сладки картофи, бекон, задушена патица – това са само част от изтънчените храни, които идеално се комбинират с ароматните нюанси на това деликатно вино. Сервира се охладено до 17°C. Отлежава 5, 7 и повече години.



BOURGOGNE SECRET DE FAMILLE PINOT
NOIR

БУРГОН СЕКРЕ ДЕ ФАМИЙ ПИНО НОАР

Регион: Бургун

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Рубинено червен цвят, очарователно разкрива плодово доминиращите аромати на черна стафида и диви ягоди. Кадифено и копринено в устата, има мека и добре балансирана структура, която води до деликатен плодов финал. Подхожда си с печени и гриловани меса, пилешко, зеленчуци и меко сирене. Прекрасно се съчетава с агнешко соте с подправки и пълнени с домати гъби. Сервира се охладено до 15-16°C.



BOURGOGNE VIEILLES VIGNES DE PINOT NOIR
БУРГУН ВИЕЙ ВИН ПИНО НОАР

Регион: Бургун

Сорт: Пино ноар

Дегустационни характеристики: Това вино има прекрасен интензивен червен цвят. Много плодови аромати на черна и червена стафида, слива. Плътно и добре балансирано с дискретни нотки на дърво и приятен финал. Подходящо за печени и гриловани меса, пиле, зеленчуци и меко сирене като Бри. Прекрасно се съчетава с агнешко соте с подправки, гъби пълнени с домати, патешки терин или месо на шиш. Сервира се охладено до 14-15°C. За предпочитане е да се пие от 3 до 5 години след бутилиране.



BOURGOGNE GRAND ORDINER

БУРГУН ГРАН ОРДИНЕР

Регион: Бургун

Сорт: Пино ноар & Гаме ноар

Дегустационни характеристики: Прекрасен интензивен червен цвят. Много плодови аромати на черна и червена стафида, слива. Плътно и добре балансирано с дискретни нотки на дърво и приятен финал. Подходящо за печени и гриловани меса, пиле, зеленчуци и меко сирене като Бри. Прекрасно се съчетава с агнешко соте с подправки, гъби пълнени с домати, патешки терин или месо на шиш. Сервира се охладено до 14-15°C. За предпочитане е да се пие от 3 до 5 години след бутилиране.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE "DOMAIN DE LA CHARTREUSE"

ШАТОНЬОВ-ДЬО-ПАП „ДОМЕЙН ДЕ ЛА ШАРТРЬОЗ“

Регион: Долината на Рона

Сорт: Гренаж, сира, мурведър

Дегустационни характеристики: Комплексно, плътно червено с деликатен букет. Вино с много добър баланс, благодарение на високите алкохолни нива и танини, които са омекотени от продължително отлежаване. Богато, комплексно вино с букет от плодове, подправки и дъбови нюанси. Много дълъг финал.



ALBERT BICHOT CREMANT BRUT
АЛБЕР БИШО КРЕМАН БРУТ

Дегустационни характеристики: Fino, с мехурчета, прекрасен ярък цвят. Лек намек на цитрус, последван от възхитително усещане на небцето със жизненост и свежест. Идеално като аперитив или предложено с десерт. Слънчевия му произход го прави подходящо за средиземноморска и азиатска кухня. Сервира се добре охладено до 8-10°C.



