



Mr. No, Beaujolais-Villages, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation i form af Alberic Bichot, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domainers: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Roche Grès i Moulin-a-Vent.

Maison Albert Bichot besluttede at omdanne deres vinproduktion til økologisk vinproduktion i begyndelsen af 2000'erne. I 2014 fik de deres økologiske certificering. Som reaktion på stigende efterspørgsel blandt forbrugerne på såkaldt naturvin, kan Albert Bichot nu tilbyde Mr. No Sulfite fra Beaujolais Villages.

Mr. No er produceret på 100% Gamay druer og er ikke tilsat sulfitter eller gær. Vinifikationen foregår i 10 dage i temperaturstyrede ståltanke og efterfølgende lagres den i rustfrie ståltanke i 5 til 6 måneder.

Mr. No er ikke tilsat sulfitter, ikke tilsat gær, ikke klaret og ej heller filtreret.

Mr. No., Beaujolais-Villages

Mr. No har en hel del personlighed. De friske blåbæragtige noter fører hen til en dejlig frugtig smag, der har finesse og som er understøttet af silkeagtige tanniner.

Vinen bør nydes ung, da indholdet af naturlige sulfitter er meget lavt. Bemærk venligst, at vinen ikke er filtreret og derfor kan der forekomme bundfald i bunden af flasken.

Vinen kan anbefales til charcuteri, kalvekød og pasta.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 121 1 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Beaujolais.

Appellation

Beaujolais Villages (AOC).

Druesorter

100% Gamay Noir.

Lagring

Vinen lagres i 5-6 måneder på rustfrie ståltanke.