



La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.

Cépage

100% Pinot Noir

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise brillant et limpide.

Nez : Il 'pinote', avec une dominante fruitée (cassis, cerise), baies noires avec une petite note d'épices, de vanille et de menthe.

Palais : Charnu, ample, fruité éclatant avec un léger boisé. Persistant, ferme, harmonieux et équilibré, il finit sa course sur la réglisse. A boire jeune sur son fruit ou plus âgé de quelques années pour ses arômes de sous bois et de fruits mûris.

Accords mets et vins

A déguster avec les viandes rouges grillées ou rôties, les gibiers légers, les fromages à pâtes molles.

Service

Servir idéalement à 15°C. Après quelques années de garde, le vin méritera d'être servi entre 16° et 17°C pour respecter ses arômes.

Origine

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte environ 1 855 hectares.

La très grande diversité de terroirs rencontrés permet d'obtenir une large palette d'expressions du cépage avec quand même de nombreux points communs comme le nez caractéristique de fruits rouges et noirs, une bouche souple et bien structurée. C'est pourquoi le rôle de sélection de notre viculteur est crucial; il permet d'obtenir une expression du Pinot Noir dans la tradition du savoir-faire de la maison.

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox, suivi d'un élevage en fûts de six mois.