



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

FIXIN

« La Mazière »

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cuvée Signature

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.

CATEGORIE

Dans le joli village de Fixin, en Côte de Nuits au sud de Dijon, se trouve le vignoble de « La Mazière ». C'est là, sur 2,2 hectares, que nous avons sélectionné les raisins pinot noir pour notre Cuvée Signature.

LE VIN

Cépage : 100% Pinot Noir
Degré : 13% vol.

VINIFICATION/ELEVAGE

Vinifié en cuve bois et élevé en fûts de chêne pendant 14 mois (20% de fûts neufs).

Vendangé : le 30 septembre 2002
Mise en bouteilles : le 25 novembre 2003
Tirage : 4 660 bouteilles
Vin non filtré

DEGUSTATION

Visuel : Beau rubis grenat aux reflets violets profonds.
Olfactif : Délicieusement toasté et boisé, où se mêlent des arômes de fruits rouges frais comme la framboise et la fraise.
Gustatif : En bouche, ses tannins bien présents lui confèrent structure et fermeté. Les épices et la vanille accompagnent une finale généreuse. C'est un vin très équilibré aux tanins présents mais bien enrobés.

A TABLE

Température de service: 15°C
Avec une pintade aux choux, un civet de lièvre, des fromages relevés type Epoisses, Munster, Livarot...

GARDE

10-12 ans.

