



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**  
BEAUNE - FRANCE

## BOURGOGNE PINOT-NOIR

### « RÉSERVE »

#### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*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.*



#### CATÉGORIE

Les Pinots Noirs de l'appellation régionale Bourgogne sont sélectionnés et récoltés sur l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation de Bourgogne compte environ 2000 hectares.

#### LE VIN

Cépage : 100% Pinot Noir

#### VINIFICATION/ELEVAGE

Vinifiés et élevés en fûts de chêne pendant 11 mois

#### DEGUSTATION

*Visuel* : Sa robe est profonde, intense, de couleur rubis à reflets noirs.

*Olfactif* : Le nez est élégant, complexe, avec un bouquet bien marqué par le fruit rouge comme la fraise, la framboise ainsi qu'une touche de cassis mariée à une légère pointe poivrée.

*Gustatif* : En bouche, le fruit est frais, le boisé bien présent et bien intégré, c'est une bouche puissante avec de l'épaisseur.

#### A TABLE

*Température de service*: 18°C

Avec les fromages, les viandes rouges, les petits gibiers à plumes...

#### GARDE

8 ans