



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