



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

Héritage du Conseiller

Pinot Noir

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

Les Vins de France peuvent être produit sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Aucune tolérance n'est admise sur ce point.

C'est un vin qui reflète l'engagement qualité de la Maison. Il en est son ambassadeur.

LE VIN

Cépage : *Pinot Noir, cépage mythique de la Bourgogne*

VINIFICATION/ELEVAGE

Vendanges : mécaniques.

Vinification : macération de 2 à 4 semaines.

Élevage : en cuve.

DEGUSTATION

- Robe : couleur rouge cerise
- Nez: des arômes de cerise et de café avec des notes toastées finement intégrées. Belle amplitude
- Bouche: les tanins sont soyeux et charmeurs. Bouche gourmande, fruitée et toastée avec une belle puissance. Arômes de chocolat et notes mentholées. Longue finale aux arômes de fruits mélangés et de boisé fin.

A TABLE

Il accompagnera parfaitement toutes les viandes, barbecue, pizzas et assortiments de légumes.

Servir à une température de 16°C