



Bourgogne Pinot Noir



Bouchard Aîné&Fils



VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata in acciaio, fermentazione di 20 giorni. Follatura due volte al giorno per 10 giorni. Il mosto fiore e il mosto ottenuto dalla pressatura vengono uniti.



AFFINAMENTO

Sviluppo ulteriore della complessità. L'affinamento in bottiglia fa emergere note più mature e complesse, accentuando la morbidezza e l'eleganza.



Vino dal color rosso cremisi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Naso sottile e delicato con aromi di piccoli frutti rossi e neri.



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



È un vino fresco al palato. Vino perfetto durante un aperitivo, in accompagnamento a salumi, pesce grigliato, formaggio come Brié, Comté o Saint-Nectaire.