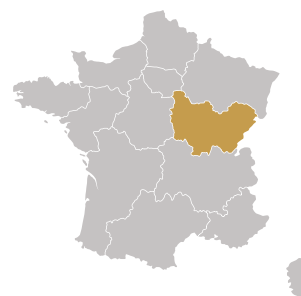
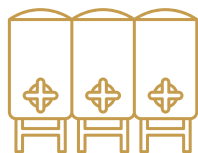


# Bourgogne Pinot Noir

-Bouchard Aîné & Fils-



France  
Borgogna  
Côte Chalonnaise,  
Côte de Baeune, Côte de Nuits



## 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 Brie, Comté o Saint-Nectaire.