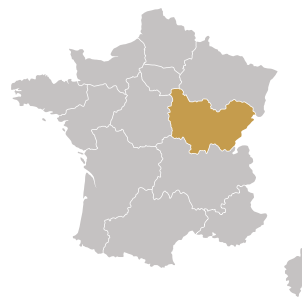
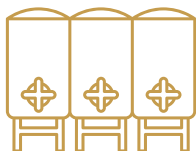


Gevrey - Chambertin

-Bouchard Aîné & Fils-



France
Borgogna
Côte de Nuits (Nuit Saint Georges)



VINIFICAZIONE

Diraspatura, non avviene
invece la pigiatura.
Macerazione di 3 settimane.
Vinificazione in tini di legno.



AFFINAMENTO

Affinamento in botti per 16-18
mesi (20% botti nuove).
Imbottigliamento a seguito di
una leggera filtrazione.



Vino di un bel colore
rosso rubino intenso, con
riflessi viola.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il bouquet rivela aromi di
frutti a bacca nera e rossa
con delicate note speziate
e che ricordano il legno.



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato è un vino raffinato ed
equilibrato, che unisce struttura
ed eleganza, accompagnato da
tannini setosi e sapori fruttati,
delicatamente legnosi. Perfetto
l'abbinamento con piatti ricchi
come agnello, boeuf
bourguignon, coq au vin,
formaggi stagionati.