

Gevrey - Chambertin



-Bouchard Aîné&Fils-



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 saperi fruttati, delicatamente legnosi. Perfetto l'abbinamento con piatti ricchi come agnello, boeuf bourguignon, coq au vin, formaggi stagionati.