

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Côte de Nuits-Villages

AOP Côte de Nuits-Villages, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Cette appellation a pour origine des villages situés dans le nord et le sud de la Côte de Nuits. Les raisins proviennent essentiellement de parcelles situées à Brochon (voisin de Gevrey-Chambertin) et Corgoloin-Comblanchien (voisins de Nuits-Saint-Georges).

TERROIR

Les versants de Comblanchien et de Corgoloin sont entaillés dans les sols argilo-calcaires durs du bathonien du Jurassique moyen et supérieur.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage. Elevage en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C.
A déguster dans les 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis profonde.
Révèle des arômes fruités au nez notamment de baies rouges comme la groseille et la framboise.
Vin soyeux en bouche avec une structure ronde et agréable. On reste sur une finale plaisante de fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Chevreuil en sauce.
Accord atypique : Poulet tandoori.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

