

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Bourgogne Pinot Noir Domaine Dominique Bon

AOP Bourgogne, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

La Bourgogne est historiquement l'un des plus anciens terroirs de référence pour les vins issus de Pinot Noir.

SITUATION

La Bourgogne est le terroir de prédilection du Pinot Noir depuis des siècles avec un synonyme d'élégance et de finesse. Il est issu de raisins provenant de sélections parcelaires de toute la Bourgogne.

TERROIR

Les sols sont tous argilo calcaires avec une diversité des terroirs sur un axe Nord-Sud avec une exposition et altitude variée qui est à l'origine d'une très belle complexité aromatique de ce vin.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 8 à 12 mois en fûts de chêne.

Elevage : 90% en cuves et 15% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenue.

Le nez est frais à dominante de fruits rouges comme la cerise douce, la mûre et de raisin croquant.

La bouche est dotée d'une structure tannique présente, elle est harmonieuse et structurée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Pâtes à la bolognaise.

Accord atypique : Raviolis à l'aubergine et au fromage de chèvre.

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.

