

P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Bourgogne Pinot Noir

Bouchard Aîné & Fils

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Côte Chalonnaise, Côte de Beaune, Côte de Nuits
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Settembre

VINIFICAZIONE e MATURAZIONE

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.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color rosso cremisi, con un naso sottile e delicato con aromi di piccoli frutti rossi e neri.

Morbido al palato, rotondo con tannini soffici e una bella freschezza.

Ottimo da degustare con salumi, pasta, carne rossa. Perfetto anche l'abbinamento con il Camembert.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.