



Gevrey- Chambertin

Bouchard Aîné & Fils



CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Côte de Nuits (Nuit Saint Georges)
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Da fine Agosto a metà Settembre

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.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi viola. Il bouquet rivela aromi di frutti a bacca nera e rossa con delicate note speziate e che ricordano il legno. 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.

Ha un potenziale di conservazione di circa 10 anni.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.

Scheda redatta il 13.05.2024