



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Bourgogne Pinot Noir

Cette cuvée est issue de différentes parcelles de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Brochon et Fixin (vignes de 40 ans en moyenne). C'est donc un Bourgogne aux terroirs variés mais de noble origine.

Vous retrouverez dans ce vin la finesse des fruits frais de la Côte de Nuits. Il est doté d'une vraie matière, ce qui vous permet de le garder quelques années, mais avec son caractère friand vous serez tentés de le déguster sur la gourmandise dès sa jeunesse.

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines avant les vendanges. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Vinification

Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermo-régulées. Une moyenne de 50% de vendanges entières est intégrée suivant le millésime.

Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. L'élevage dure environ de 14 à 16 mois en fûts et cuves.

Les mises se font en réduisant les apports de SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

Accord mets et vins

Il s'associera à du veau braisé, un quasi de veau et son jus à la cardamome, une volaille rôtie, du porc cuisiné avec un jus simple.