

Domaine RENE BOUVIER – Gevrey-Chambertin

Grands Vins de Bourgogne



BOURGOGNE Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ŒNOTOURISME

N° 150 8€



RENÉ BOUVIER

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380522137

Fixin rouge Crais de Chêne - 17,5

Arômes doux, « sucrés » de violettes, de fruits confiturés, typiques d'une belle vinification avec une part importante de vendange entière. Bouche délicieuse, avec un fruité à se damner, des tanins soyeux et beaucoup d'élégance.

RENÉ BOUVIER @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380522137

Gevrey-chambertin Racines du Temps - 17,5

« On se régale », commente un dégustateur. Nez de fruits noirs avec une grande intensité florale, que l'on retrouve en bouche. L'ensemble est gourmand, avec de l'élégance.

Gevrey-chambertin La Justice - 17

Notes de cerises noires confiturées avec une touche de violettes. La bouche est délicieuse, gourmande, avec du fond et une belle longueur.

Charmes-chambertin grand cru - 15,5

Nez bien ouvert sur les fruits rouges avec une touche épicée. Matière fine, harmonieuse en bouche, qui illustre une vendange entière réussie.

RENÉ BOUVIER

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380522137

Vosne-romanée - 16,5

Robe intense, brillante. « Arômes de fruits noirs, de violettes qui font presque penser à une belle syrah », commente un dégustateur. Le vin est dense, soyeux, velouté, avec un fruité « sucré » d'une parfaite gourmandise.

RENÉ BOUVIER @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380522137

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées - 17,5

Le nez exprime le meilleur d'une vinification en vendange entière maîtrisée, avec ce mélange de plaisir et d'élégance, d'arômes de violettes, de fruits rouges et noirs « sucrés ». Le grain en bouche est riche, gourmand, soyeux, plein de fruit, élégant et harmonieux.

Morey-saint-denis rouge - 17

Arômes doux de violettes, d'épices, de confiture de cerises, de myrtilles... Le vin est d'une gourmandise absolue, avec un fruité « sucré », des tanins enrobés, tendres, la longueur et l'élégance.

Chambolle-musigny vieilles vignes - 16

Robe violacée, intense. Au nez, c'est un méli-mélo de notes de fleurs, de framboises écrasées, d'épices... Bouche gourmande, délicate, avec un fruité généreux et des tanins soyeux.

RENÉ BOUVIER@

Gevrey-chambertin premier cru

Combe aux Moines - 15

Marsannay rouge Champs Salomon - 15

Marsannay rouge Ouzeloy - 14,5


NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Août 2021

Chemin de Saule (Brochon) – 21220 Gevrey-Chambertin

Tél : 03 80 52 21 37 - domaine@renebouvier.com – www.renebouvier.com

