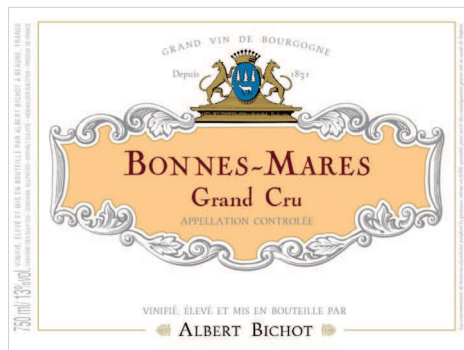


BONNES-MARES GRAND CRU



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Grand Cru

La vigne :

Sols argilo-siliceux
de dalles calcaires sur marnes blanches

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Élevage :

100 % en fûts de chêne
100 % de fûts neufs
14 à 16 mois

L'un des 33 grands crus bourguignons, l'appellation Bonnes-Mares est répartie entre les communes de Morey-Saint-Denis et surtout Chambolle-Musigny. Vin emblématique de la Côte de Nuits, son sol argilo-siliceux de dalles calcaires sur marnes blanches confère au Pinot Noir sur ce terroir d'exception des caractères uniques : de la puissance, du corps, un potentiel de garde qui se compte en décennies, mais sans renier la finesse et l'élégance.

Dégustation

On retrouvera dans la dégustation de ce Bonnes Mares Grand Cru le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage : un nez superbe mêlant notes de fruits cuits, de sous bois et de miel d'acacia. Charnu en bouche, avec une belle matière et des tanins veloutés. Finale longue, très longue...

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

Service et garde

Servir à 16°C.

Vous pouvez conserver ce vin de 10 à 20 ans en cave, voire plus.

