

BOURGOGNE Cuvée Napoléon

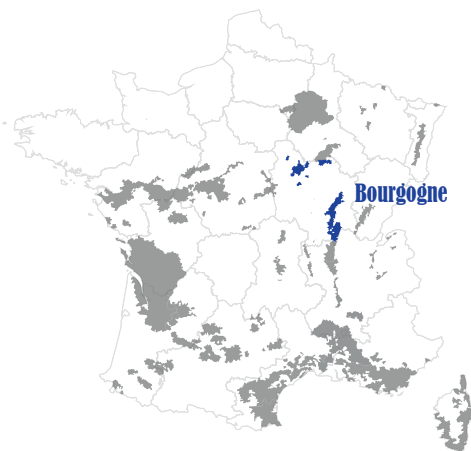
AOC Rouge

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



CEPAGES :



100% Gamay

ELABORATION :



Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100 %. Macération pelliculaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en cuve inox thermo-régulée et pour partie (30 %) en fûts pendant 3 mois afin que se conjuguent les tanins du fût aux composants du vin.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :



ROBE : belle robe cerise noire, profonde, limpide et brillante ;

NEZ : agréable, mêlant des notes de fraises et de cassis à de subtiles notes vanillées ;

BOUCHE : attaque souple, vin charnu, équilibré, structuré par des tanins présents sans dureté et une belle fraîcheur, expressif sur les petits fruits rouges et noirs, de la persistance sur une finale gourmande.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec de la charcuterie (pâtés, terrine, rillettes et saucisson), des salades, des entrées chaudes ou froides, des grillades ou ... au cours d'un repas d'été ou improvisé entre copains !

Servir à plus ou moins 16/17° C.

POTENTIEL DE GARDE :



A partager de suite et d'ici 2-3 ans



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.