



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-siliceux de dalles calcaires sur marnes blanches



PRÉSENTATION

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 et du corps, sans renier la finesse et l'élégance, ainsi qu'un potentiel de garde exceptionnel.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Superbe bouquet mêlant des notes de fruits rouges et noirs, de fleurs (pivoine, rose, violette...) et d'épices évoluant avec le temps vers des arômes plus complexes (sous-bois, cuir...). Bouche riche, pleine et charnue soutenue par des tanins veloutés. Finale racée d'une remarquable persistance.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : selle d'agneau aux herbes

