



## Magnum Bourgogne Cuvée Grande Réserve / Bois



En quelques mots:

**Cépage:** 100% Pinot Noir.

**Localisation des vignes:** Commune de Bussières lieu-dit "Les clos". Parcelles précoces.

**Age des vignes:** Moyenne de 30 ans.

**Orientation:** Sud.

**Altitude:** 100 mètres.

**Taille:** Guyot simple.

**Sol:** Argileux.

**Production totale à l'année:** 437 magnums

**Vinification:** Cette cuvée a été vinifiée pour la première fois sur le millésime 2013, avec une sélection de parcelles de Pinot Noir à faible rendement. Une vinification très longue en cuve (3 semaines - 1 mois) puis un élevage 100% en fûts confèrent à cette cuvée un fort potentiel de garde, d'où son nom "cuvée grande réserve". Nous vous conseillons de mettre de côté cette cuvée environ un an ou deux avant de la déguster et elle peut se conserver une dizaine d'années environ.

**Dégustation:** C'est un vin de très longue garde moyenne, la typicité du pinot noir se retrouve au nez. En bouche, on observe des arômes de chocolat et de torréfaction. A déguster avec des viandes en sauce, et/ou des fromages.