



THEVENET & FILS

BOURGOGNE PINOT NOIR « GRANDE RESERVE »

En quelques mots :

Cépage : 100% Pinot Noir

Localisation des vignes : Commune de Bussières lieu-dit « Les Clos ». Parcelles Précoces

Âge des vignes : moyenne de 25 ans

Orientation : Sud

Altitude : 100 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argileux

Vinification : Vendangée à maturité optimale, avec une sélection de parcelles de Pinot Noir à faible rendement. Cette cuvée est vinifiée seulement les meilleures années. Une vinification très longue de 3 semaines à 1 mois, puis un élevage sous fûts pendant deux ans en barrique neuve, confèrent à cette cuvée un fort potentiel de garde, d'où son nom "Grande Réserve".



Dégustation : C'est un vin de très longue garde, 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, dans les cinq à sept ans.