



THEVENET & FILS

MAGNUM BOURGOGNE PINOT NOIR « GRANDE RESERVE » CAISSE BOIS

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 : 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.