



Grands Vins de Bourgogne

# DOMAINE RENÉ BOUVIER

## Côtes de Nuits Villages



**CÉPAGE:** 100% Pinot Noir

**SOL:** Pierres calcaires dures mêlées à une matrice limoneuse.

**VINIFICATION:** Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermorégulées. Une moyenne de 50 % de vendanges entières est intégrée suivant le millésime. Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. L'élevage dure environ 12 mois en fûts à 20 % neufs et 6 mois de cuves. Les mises se font en réduisant les apports de SO<sub>2</sub>. Les périodes de mise en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.

**DEGUSTATION:** Vous trouverez un vin à la trame puissante et ferme. L'expression fruitée (très « Pinot ») est intégrée aux tanins suaves d'une grande qualité et la finale persiste sur une minéralité nette. C'est un vin que vous garderez 5 à 10 ans et qu'il faudra réserver pour des plats consistants. Ne pas hésiter à servir avec une grillade de bœuf, un rôti de bœuf et son jus simple, une volaille rôtie et sa compotée d'oignons.

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot Noir

**SOIL:** Stones hard limestones mixed with a silt matrix.

**VINIFICATION:** After a tabletop sorting, the grapes are poured by gravity into thermoregulated vats. An average of 50% of whole harvests is integrated according to the millésime. Fermentations are done in native yeasts. Few mechanical interventions during the cooking, it is the infusion that is preferred. The ageing lasts about 12 months in barrels at 20% new and 6 months of vats. Bets are made by reducing the intake of SO<sub>2</sub>. The putting periods are chosen according to the lunar calendar.

**DEGUSTATION:** You will find a wine with a powerful and firm frame. The fruity expression (very "Pinot") is integrated with the tannins suaves of a high quality and the finish persists on a clear silver. It is a wine that you will keep for 5 to 10 years and that you will have to refrigerate for hearty dishes.

Do not hesitate to serve with a beef grillade, a roast beef and simple juice, roasted poultry and compote of onions.