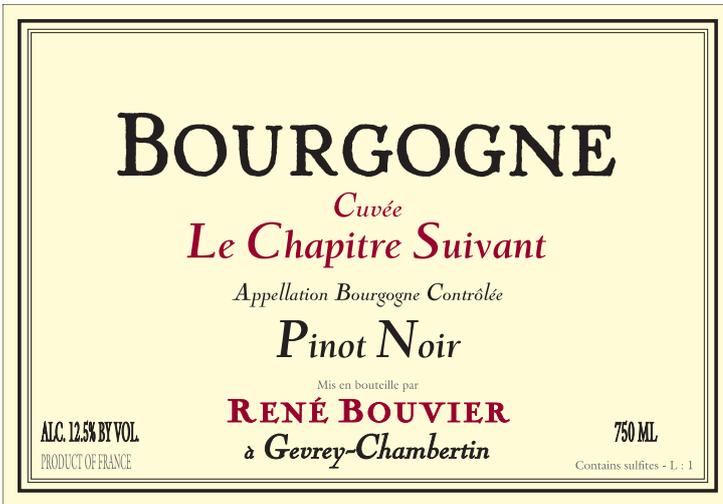


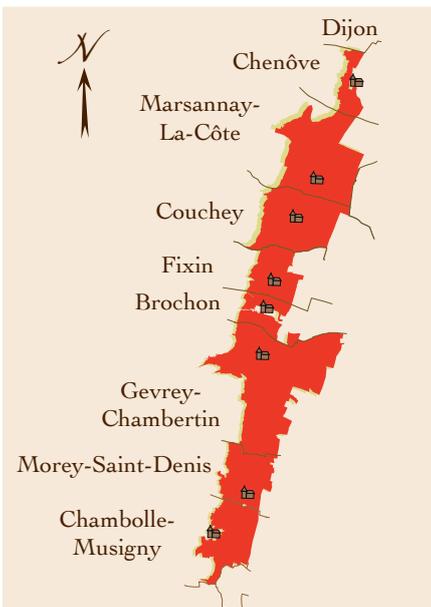


Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER



### De la vigne au vin...



Niveau d'appellation  
**Bourgogne**

Cépage  
**Pinot Noir**

Le Bourgogne Le Chapitre Suivant est une cuvée d'assemblage de différents terroirs des appellations Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny.

Vignes âgées en moyenne de plus de 40 ans

Vinification traditionnelle, durée moyenne 20 jours

Élevage en fûts et cuves, pendant 14 à 16 mois

### Le vin

La jolie robe de ce vin rouge s'habille d'un beau rubis qui tire l'œil. Le nez, fringant, de bonne intensité, joue sur la gamme des fruits frais. L'attaque en bouche, fraîche, se prolonge sur une jolie matière. Friand et fringant, ce vin est une bonne entrée pour découvrir le Bourgogne et le Pinot Noir.

Il s'associera à du veau braisé, un quasi de veau et son jus à la cardamonne, une volaille rôtie, du porc cuisiné avec un jus simple.

Température de service : 17 °C.

## L'histoire

L'assemblage de lieux-dits aux caractéristiques différentes (altitude, pente, exposition, sol, sous-sol, micro-climat...) est appelé une «cuvée ronde» ou «cuvée d'assemblage». Toutes les caractéristiques de chacune des parcelles s'équilibrent dans un vin révélant le meilleur du Bourgogne.

## Le paysage

Les parcelles de Bourgogne Le Chapitre Suivant sont situées à des altitudes variées. Les pentes sont assez faibles. Les lieux-dits sont exposés à l'Est et au Sud-Est.

## Le sous-sol et le sol

Les parcelles de Bourgogne Le Chapitre Suivant sont situées au pied des coteaux argilo-calcaires de la Côte de Nuits, avec des sols aux propriétés parfaites pour produire un vin qui exprime pleinement la typicité du Bourgogne et du cépage Pinot Noir.

