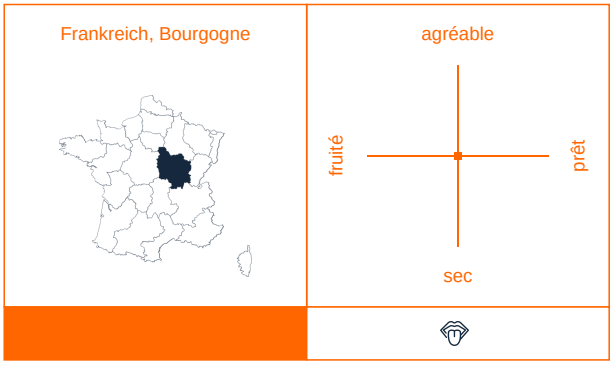
BONNES MARES GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Cest un secret de polichinelle : la Côte de Nuits peut donner des vins sans égal. Le terroir et le cépage y jouent le premier rôle. Le Grand Cru BONNES MARES se situe entre Chambertin et Musigny, autrement dit en très bonne compagnie. JOSEPH DROUHIN y possède une parcelle de 0,23 ha à peine, située au-dessus de Chambolle. Ce Grand Cru présente une colonne vertébrale classique et tendue, et réunit des traits complexes et raffinés. Véronique Drouhin le décrit ainsi : < Cest un Grand Cru qui se distingue par son intensité, sa densité et sa complexité. Au nez sexpriment des arômes de cerise (griotte), de sous-bois et de framboise, soutenus par de discrètes notes de tabac. Léquilibre et la persistance dans une longue finale sont les signes distinctifs de ce grand vin. >

Pinot Noir

Maturité optimale: 8 - 15 Années

Élevé pendant 14 à 18 mois en pièces (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

fruits à noyau, griotte, framboise, tabac, sous-bois

pâtés / terrines, veau, gibier à plumes, gruyère, sbrinz, brie

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd

VDI MIGROS partner

doux

acide