



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Charmes-Chambertin Grand cru



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Le substrat de Charmes est calcaire. La partie haute, à l'ouest, est constituée de calcaire crinoïde. La partie inférieure et orientale est constituée de calcaire de Comblanchien. Dans la partie sud, le calcaire est recouvert par des dépôts alluviaux de schistes et de graviers. et de gravier recouvrent le calcaire. Le sol, d'épaisseur moyenne, contient à la fois des pierres et des limons.

VINIFICATION : Les raisins sont soigneusement triés sur deux tables de tri, puis transférés par gravité dans des cuves thermorégulées. Selon le millésime, il y aura environ 50% de grappes entières. La fermentation se fait avec des levures indigènes. Il y a peu d'interventions mécaniques pendant cuvaïson, où l'on privilégie l'infusion naturelle. Seuls les premiers jus de presse sont conservés lors du pressurage. Les vins sont élevés pendant 18 mois en barriques (30% de barriques neuves). La quantité de soufre ajoutée est réduite au minimum. Le vin est mis en bouteille en fonction du calendrier lunaire. lunaire.

DEGUSTATION : Ce vin de Charmes-Chambertin présente une intensité aromatique saisissante : violette, réglisse, vanille, coing, fruits rouges. Le site Les tanins sont denses mais parfaitement polis, et la longueur en bouche impressionne par sa persistance et l'élégance de sa texture. La finale savoureuse et excitante ravive la saveur. Bien qu'il puisse être conservé pendant 10 à 20 ans, vous pouvez le boire dans les 5 premières années en le décantant une heure avant de servir le vin.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: The Charmes substratum is limestone. The higher, western part consists of Crinoidal limestone. The lower, eastern part consists of Comblanchien limestone. In the southern part, alluvial fan deposits of shale and gravel cover the limestone. The moderately thick soil contains both stones and silt.

VINIFICATION: Grapes are carefully sorted on two sorting tables, and then transferred by gravity into thermo-regulated tanks. Depending on the vintage, there will be around 50% of whole bunches. Fermentation uses native yeasts. There is little mechanical intervention during vatting, where natural infusion is preferred. Only the first pressed juices are kept during pressing. Wines are aged for 18 months in barrels (30% new barrels). The amount of sulphur added is kept to a minimum. The wine is bottled in relation to the lunar calendar.

DEGUSTATION: This Charmes-Chambertin wine has striking aromatic intensity: violet, liquorice, vanilla, quince, and red fruit. The tannins are dense but perfectly polished, and the length on the palate impresses with its persistence and the elegance of its texture. The exciting savoury finish revives the flavour. Although it can be kept for 10 to 20 years, you can drink it in the first 5 years by decanting it one hour before serving the wine.