Dégusté le : 17.02.2025 Numéro d'ordre : 3

Région: Bourgogne

Identification du vin Appellation :

Gevrey-chambertin

Dénomination : Bouchard Ainé et Fils - gevrey-chambertin

Producteur : Bouchard aîné et fils
Cépages : Pinot noir : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur

Millésime : 2020 Genre : Rouge Alcool : 13° Prix : 46,00

A Couleur: Rouge grenat

Intensité: Bonne

Limpidité: Très brillant, très limpide

E Observations :

Ст

S

Netteté : Net Intensité : Moyenne

Description

E Qualitative: Agréable

U Aromatique: 1er nez : fruits noirs cuits.

R Fruits noirs, chocolat amer, le café, torréfaction, fruits rouges (cerise)

Défauts :

Attaque : Belle souplesse

Evolution : Equilibré

Fin bouche: Les tanins sont fondus avec encore un peu à fondre, une pointe d'amertume et d'acidité

Equilibre : Equilibré

Structure : La structure est moyenne avec des matières mûres

O U

Arômes: Fruits noirs cuits, fruits rouges, café

Persistance: 2 secondes

Observations:

C Conclusions:

Remarques :

E

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2025