



***Bonnes-Mares
Grand Cru
2001
Domaine Bart***

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Bonnes-Mares Grand Cru
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	80 ans
Sous-sol :	Calcaire
Situation :	Sud, Sud-Est en coteaux
Production moyenne :	1500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Macération préfermentaire à froid, égrappage total, pigeage, cuvaison longue
Elevage :	18 mois en fûts dont 40 % en fûts neufs et 60 % en fûts d'un vin
Vinificateur :	Martin Bart
Propriétaire :	Domaine Bart

Analyse

Visuel :	Robe rubis, grenat étincelante.
Olfactif :	Le nez est complexe, il libère des notes de bourgeon de cassis mêlées de senteurs toastées, légèrement torréfiées. A l'aération, il gagne encore en élégance et subtilité, des fragrances d'épices douces et une pointe fraîchement mentholée apparaissent.
Gustatif :	L'attaque est fine, racée et noble. En bouche le vin gagne rapidement en volume sans perdre d'élégance. L'ensemble est à la fois très fin et puissant. Une jolie trame acide surmontée de tanins serrés tapit le milieu de bouche. La finale est longue, minérale et pure.
Global :	Un Grand Cru Bonnes-Mares très bourguignon, racé, dont l'élégance et la race s'affinera encore avec le temps.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	68 €TTC – Tarif Club : 59.90 €TTC
Accords mets - vin :	Perdreux aux cèpes
Service :	A carafer 30 à 45 mn avant de servir à 17 – 18 °C