



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Bonnes Mares Grand Cru

ROU128

Historique

Le Domaine BART est né de la séparation du mythique Domaine Clair-Daü. Une moitié est allée à la famille de Bruno Clair et l'autre moitié à Jean Bart. Le domaine a donc été fondé sur de très bonnes bases. Depuis 1982, Odile et Martin Bart à force de travail acharné ont poussé le domaine encore plus haut en le plaçant parmi les références de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny et Santenay.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| Pays | France | Producteur | Domaine Bart |
| Région viticole | Bourgogne | Cépage(s) | 100% pinot noir |
| Appellation | Bourgogne, Bonnes mares Grand Cru | Conservation | Environ 15 à 30 ans selon le millésime. |
| Service | 17° C | | |

Description

Oeil

Pourpre soutenu.

Nez

Parfumé, avec des notes de framboise, cerise noire et de cassis suivi des épices tel que l'anis et la noix de muscade et des notes grillés se terminant sur de belles notes florales.

Bouche

Pleine, grasse, d'un bel extrait de fruits rouges et d'une belle précision, aux tanins fins, enrobés; très persistante. Conclusion : Un vin séduisant par son fruit, sa concentration et son expression minérale.

Accord mets/vin

Parfait pour le grand gibier en sauce au vin comme le cerf, le wapiti, le bison. Le magret de canard sauce aux petits fruits rouges. L'agneau en sauce, le coq au vin et la côte de bœuf, excellent aussi à la fin du repas sur des fromages à croûte lavée comme le Pied-de-Vent, Diable aux Vaches, Kénogami et le Mi-Carême

Commentaires

Vinification : égrappage puis encuvage. Macération préfermentaire à froid (10°C) pendant 7 jours. Aucun ensemencement levurien. Pigeages et remontages pendant la phase fermentaire. Pressurage à basse pression. Débourage de 2 à 4 jours avant l'entonnage (40 % fûts neufs). Les lies les plus fines seront les seules réincorporées au vin. Élevage de 16 mois dont 13 mois en fûts et 3 mois en cuve avant la mise en bouteilles. Pas de filtration ni collage.. Sol : Argilo-calcaire - Altitude : 280 m - Orientation : Est Rendement Domaine Bart : 32 hl/ha - taille Guyot Age moyen de la vigne : 65 ans - Densité de plantation : 9000 (pieds/ha) * Seulement 2% de tous les Bourgognes ont droit à l'appellation Grand Cru * Histoire & tradition : selon la légende, un laboureur découvrit dans le sol une sculpture représentant les trois déesses de la fécondité, appelées les "Bonnes Mères". Le nom est devenu ensuite "Bonnes-Mares".

En une ligne

Un Bourgogne Grand Cru, rarissime destiné aux plus grandes occasions.