



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

BEAUNE LES MARCONNETS

Premier cru - Côte de Beaune

Cette belle parcelle de Beaune doit son nom à la tribu germanique des Marcomans qui, paraît-il, s'installa à cet emplacement au III^e siècle de notre ère. Propriétaire au sein de cette appellation depuis 1791, la Maison Bouchard Père & Fils exploite aujourd'hui 2,32 hectares de vignes sur ce terroir situé à la pointe nord du territoire de Beaune. Les bancs de calcaire gris marneux sur lesquels il repose donnent à ce Premier Cru race, caractère, élégance et bouquet.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aux arômes de fruits mariés à une note plus fauve. Ensemble délicatement boisé. Bien campé, il est à la fois corsé et élégant, ce qui lui donne toute sa personnalité. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Gibier, viandes rouges en sauce, fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans et plus

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 15 à 20 jours.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement des Premiers Crus.

LE VIGNOBLE

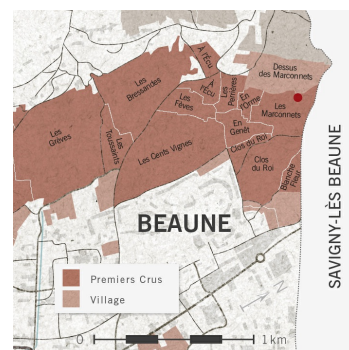
CÉPAGE : Pinot Noir

EXPOSITION : Sud-Est

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire à dominante calcaire avec affleurement à mi-coteau

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 9.39 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 2.32 hectares



Château de Beaune - 21200 Beaune - France
www.bouchard-pereetfils.com - contact@bouchard-pereetfils.com - Tél. +33 (0)3 80 24 80 24

