



**BOUCHARD PÈRE & FILS**

FONDÉE EN 1731

## NUITS-SAINT-GEORGES LES CAILLES

Premier cru - Côte de Nuits

Situé sur la partie sud de la commune de Nuits-Saint-Georges, le Climat des Cailles se distingue de ses voisins en offrant une élégance toute féminine. Dès 1892, il était d'ailleurs remarqué par messieurs Danguy et Aubertin, qui le classaient "tête de cuvée" dans leur ouvrage "Les Grands Vins de Bourgogne". La Maison Bouchard Père & Fils possède 1,08 hectare de ce terroir d'exception, au sol composé de calcaire oolithique (calcaire composé de petites sphères de la taille d'œufs de poisson "oolithes", formées par concrétion de calcaire sur des grains durs).

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION** : Bouquet intense de petits fruits noirs mariés à des touches boisées et délicatement épicées. Charnu et plein au palais, il offre une structure aux tannins élégants. Très bon potentiel de garde.

**ACCORDS METS/VINS** : Gibier, venaison, viandes en sauces.

**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** : est réalisé durant 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 40 à 50% 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** : Est / Sud-Est

**SOL DE L'APPELLATION** : Calcaire oolithique

**SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION** : 3.81 hectares

**SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION** : 1.08 hectares

