



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

BEAUNE LES TEURONS

Premier cru - Côte de Beaune

Situé à proximité de la ville de Beaune, entre "Les Grèves" et le "Clos de la Mousse", "Teurons" est un Climat réputé pour sa classe et son harmonie. Sa situation, sur une petite butte, expliquerait l'origine de son nom, qui signifie "le mont" en celtique. La Maison Bouchard Père & Fils acquit une première parcelle de ce Climat en 1791, qu'elle compléta en 1869, pour obtenir une surface de 2,41 hectares.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet de fruits rouges doublés d'une note de fût. Tendre et généreux au palais, il s'exprime dans un bel ensemble très harmonieux. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Gibier léger, viandes grillées, 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.

VIEILLISSEMENT : 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 : Argilo-calcaire à dominante calcaire

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 21.04 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 2.41 hectares

