



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

POMMARD LES RUGIENS

Premier cru - Côte de Beaune

Classé "tête de cuvée" dès 1855 par le docteur Laval, le Climat des Rugiens-Hauts est sans doute l'un des plus réputés de Pommard. Sa célébrité est telle qu'il fut même question de rajouter au nom du village de Pommard celui de ce climat. La Maison Bouchard Père & Fils devint propriétaire sur ce terroir dès 1853 et possède toujours aujourd'hui les 42 ares acquis à l'époque.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aux arômes de fruits doublés de notes animales et d'une touche de fût. Vin riche, robuste et intense aux notes épicées et poivrées qui demandera un peu de patience pour s'épanouir pleinement. Très bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Sanglier, venaison, viandes rouges en sauce.

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 : Calcaire avec dépôts ferrugineux

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 12.66 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 0.42 hectares

