



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

BEAUNE LES GRÈVES

Premier cru - Côte de Beaune

C'est le troisième climat le plus étendu de toute la Côte et certainement le plus réputé des Premiers Crus de la commune. Il bénéficie d'ailleurs du meilleur classement général du finage Beaune. Cette appellation tire son nom de la structure de la terre, très sablonneuse, qui favorise la finesse. Ce terroir remarquable produit chaque année un vin harmonieux, intense et soyeux.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet fin et très parfumé. Vin harmonieux et bien constitué s'exprimant avec tendresse. L'archétype des Premiers Crus de Beaune.

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

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

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 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 entre 15 à 20 jours.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 25% 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

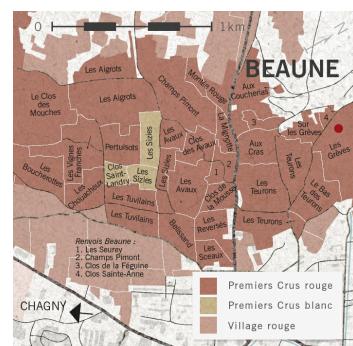
CÉPAGE : Pinot Noir

EXPOSITION : Est / Sud-Est

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire graveleux

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 31.33 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 3.48 hectares



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

