BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

BEAUNE DU CHÂTEAU

Premier cru - Côte de Beaune

Depuis 1907, la Maison Bouchard Père & Fils propose chaque année la cuvée Beaune du Château, exclusivité de la Maison. Fruit de l'assemblage de parcelles classées Premier Cru et vinifiées séparément, elle réunit en un seul vin les différentes facettes du terroir de Beaune. Le Beaune du Château rouge est issu de 17 parcelles de Beaune Premier Cru, sélectionnées pour leurs qualités complémentaires : Les Aigrots, Les Avaux, Le Bas des Teurons, Belissand, Les Bressandes, Les Cent Vignes, Les Champs Pimont, Clos du Roi, A l'Ecu, En Genêt, Les Grèves, Pertuisots, Les Reversés, Les Seurey, Les Teurons, Les Toussaints et Les Tuvilains.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Belle robe grenat foncé aux reflets bruns à mauves. Bouquet complexe associant des parfums de fruits rouges confiturés, de figue, de pivoine avec une pointe chocolatée. Bouche harmonieuse et profonde, avec une belle maturité et des tanins denses mais fins. Un vin séduisant.

ACCORDS METS/VINS : Viandes en sauce blanche, volailles.

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 de 15 à 18 jours.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 25 à 35% 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.

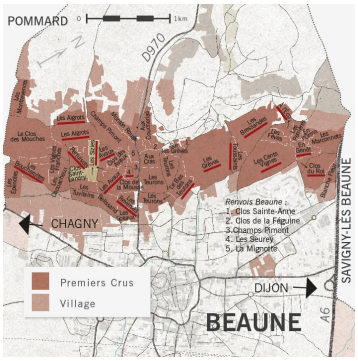
LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Pinot Noir

EXPOSITION : Est / Sud-Est

SOL DE L'APPELLATION : Calcaire marneux et caillouteux

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 26.04 hectares



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