



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

MEURSAULT LES CLOUS

Appellation village - Côte de Beaune

Sur le terroir de Meursault, certaines parcelles classées en appellation village sont situées sur un sol marneux identique au Grand Cru Corton-Charlemagne (seules la topographie et l'altitude changent). Ces parcelles sont dotées d'une très grande qualité et méritent d'être vinifiées séparément. Il en est ainsi des vins issus du terroir des Clous, dont le nom à priori peu flatteur provient en réalité de la déformation du mot "Clos". Le Domaine Bouchard Père & Fils compte 8,64 hectares sur ce lieu-dit, soit près de la moitié de la surface totale.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet intense de fruits et de fleurs mariés à une touche minérale. Vin riche et subtil, dont le ressort lui apporte un parfait équilibre. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Poissons en sauce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12°C et 14°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans et plus

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

ÉLEVAGE : 8 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 10% de fûts neufs selon le millésime, puis 2 à 3 mois en cuves inox.

VIEILLISSEMENT : Ce vin bénéficie des conditions ambiantes optimales des caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune.

LE VIGNOBLE

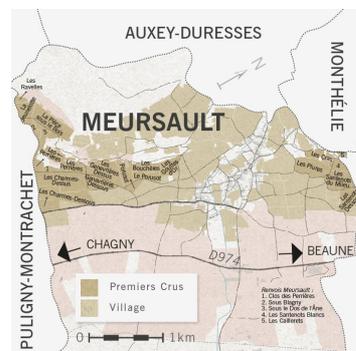
CÉPAGE : Chardonnay

EXPOSITION : Est

SOL DE L'APPELLATION : Plateau de marnes calcaires sur socle dur

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 18,4 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 8,64 hectares



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

