



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 plusieurs parcelles Premier Cru, elle permet de réunir en un seul vin les différentes facettes du terroir de Beaune. Le Beaune du Château blanc provient de 5 parcelles de Beaune Premier Cru, sélectionnées pour leurs qualités complémentaires : Aigrots, Sizies, Sur les Grèves, Teurons et Tuvilains. Avant d'être assemblés, les raisins issus de chaque climat sont vinifiés séparément, afin de préserver la typicité des différents terroirs.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe or pâle or à reflets verts. Nez aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes confits, avec une pointe briochée et de pain d'épice. La bouche associe richesse, boisé subtil et saveur de fruits secs. Vin agréablement riche.

ACCORDS METS/VINS : Charcuterie fine, tourtes, pâtés chauds, escargots.

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 : 9 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 15% de fûts neufs selon le millésime, puis 3 à 4 mois en cuves inox.

VIELLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement des Premiers Crus.

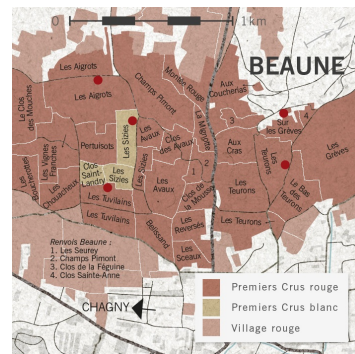
LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Chardonnay

EXPOSITION : Est / Sud-Est

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire avec des proportions d'argile, calcaire et marnes variant en fonction de chaque parcelle

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 9.92 hectares



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

