



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE

Grand cru

Le plus prestigieux Grand Cru de la commune de Gevrey-Chambertin est aussi un des plus anciens clos viticoles du vignoble français. C'est en effet au VII^e siècle que les moines de l'abbaye de Bèze créent le fameux Clos, au meilleur emplacement de leur vaste domaine. En l'an 1395, Philippe le Hardi décida d'améliorer encore la qualité des vins et interdit la culture du gamay au profit du pinot noir dans ses terres. Plus tard, le Chambertin Clos-de-Bèze partagera avec le Chambertin la couronne impériale : durant son règne, Napoléon ne voudra pratiquement jamais boire d'autres vins.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aux arômes intenses et complexes. Charpenté mais sans excès, doté d'une chair riche, voici un cru somptueux et de grande garde.

ACCORDS METS/VINS : Gibier, venaison, fromages à saveur corsée.

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

POTENTIEL DE GARDE : 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 18 à 21 jours.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 45 à 60% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes idéales. Grâce à une hygrométrie naturelle et à des températures constantes, ce Grand Cru jouit dès son plus jeune âge d'un environnement parfaitement adapté à un vieillissement serein.

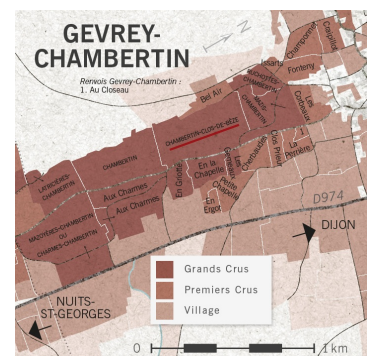
LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Pinot Noir

EXPOSITION : Est

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire marneux et roches désagrégées avec traces de potassium, phosphore et fer

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 14.4 hectares



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

