



**BOUCHARD PÈRE & FILS**  
FONDÉE EN 1731

## POMMARD

### Premier cru - Côte de Beaune

Des sols calcaires et argileux colorés en rouge par les oxydes de fer confèrent aux Pommard couleur, solidité et expression aromatique exemplaires. Victor Hugo ne s'y trompait pas, écrivant des vins de Pommard qu'ils "ont du souffle, de l'inspiration et parfois du génie".

## LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION** : Bouquet intense aux arômes de petits fruits noirs sur une note plus animale. Vin ferme et solide qui nécessite un peu de patience afin de dompter la fougue de sa jeunesse. Très bon potentiel de garde.

**ACCORDS METS/VINS** : Viandes rouges en sauce, venaison, fromages à saveur corsée.

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

**POTENTIEL DE GARDE** : 7 à 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 15 à 20 jours.

**ÉLEVAGE** : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

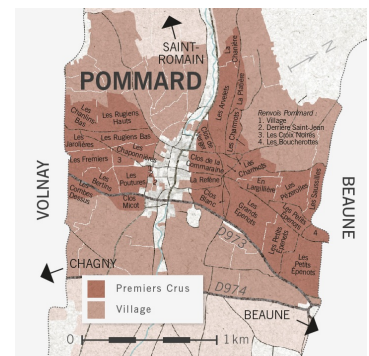
**VIEILLISSEMENT** : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement des Premiers Crus.

## LE VIGNOBLE

**CÉPAGE** : Pinot Noir

**SOL DE L'APPELLATION** : Calcaire avec dépôts ferrugineux

**SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION** : 125 hectares



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

