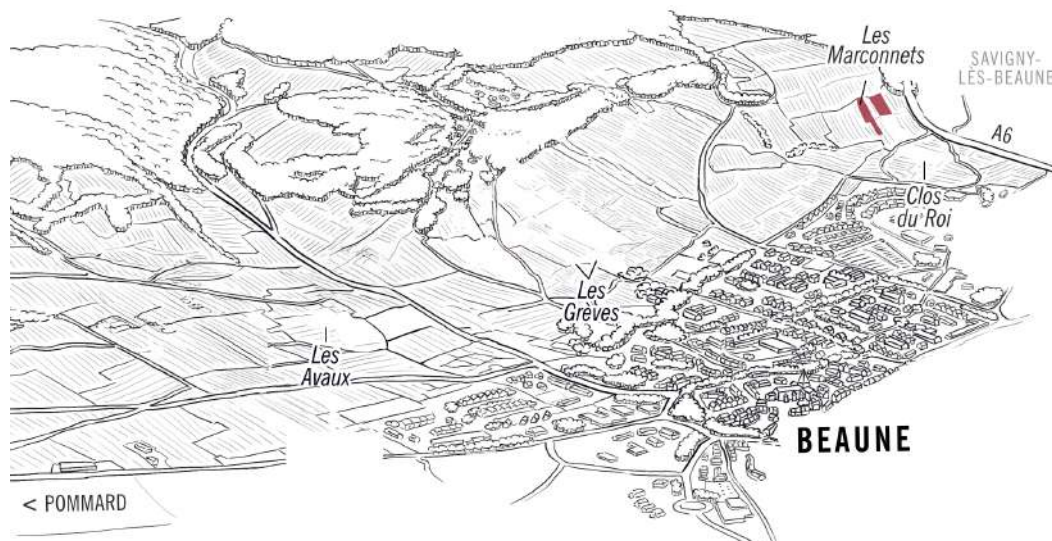


BEAUNE LES MARCONNETS PREMIER CRU

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

Cette belle parcelle de Beaune doit son nom à la **tribu germaine des Marcomans** qui, paraît-il, s'installa à cet emplacement au III^e siècle de notre ère. Propriétaire au sein de cette appellation **depuis 1791**, le Domaine Bouchard Père & Fils exploite aujourd'hui 1.23 hectares de vignes sur ce terroir situé à la pointe nord du territoire de Beaune. Les bancs de calcaire gris marneux sur lesquels il repose donnent à ce Premier Cru race, **caractère, élégance** et bouquet.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
À DOMINANTE
CALCAIRE ET AFFLEU-
REMENT À MI-COTEAU



220 à 230 m.
ALT.



15%

DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet aux arômes de fruits mariés à une note plus **fauve**. Ensemble délicatement boisé. Bien campé, il est à la fois **corsé et élégant**, ce qui lui donne toute sa personnalité. Bon potentiel de garde.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



GIBIER,
VIANDES
ROUGES
EN SAUCE,
FROMAGES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE



LES MARCONNETS

1.23 hect.

9.39 hect.

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 **cuvaision** peut durer de **12 à 16 jours**.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en **fûts de chêne** de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Climat plus froid mais présentant de jolis fruits noirs juteux tout en gardant la générosité des Beaune. »