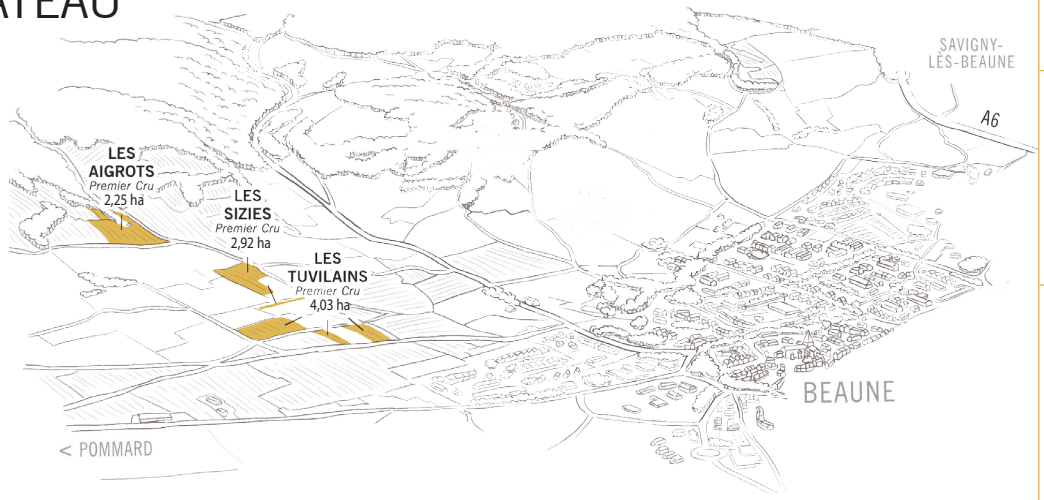
BEAUNE PREMIER CRU
BEAUNE DU CHATEAU
Domaine





HISTOIRE

Depuis 1907, Bouchard Père & Fils propose chaque année la cuvée Beaune du Château, exclusivité du Domaine. 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 3 parcelles de Beaune Premier Cru, sélectionnées pour leurs qualités complémentaires : Aigrots, Sizies, et les Tuvilains. Avant d'être assemblés, les raisins issus de chaque climat sont vinifiés séparément, afin de préserver la typicité des différents terroirs.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
(ARGILE / CALCAIRE / MARNES SELON LES PARCELLES)



230 à 280 m.
ALT.



5 à 15%
DÉNIVELÉ

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.

SERVIR ENTRE 12°C ET 14°C

CHARCUTERIE FINE, TOURTES, PÂTÉS CHAUDS, ESCARGOTS

CHARDONNAY

GARDE MOYENNE
5 ANS
ET +

ORIENTATION

EST / SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO
À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

BEAUNE 1ER CRU
322 hect.

BEAUNE DU CHATEAU
9.2 hect.

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. Enfin, passage en foudre de 3 à 8 semaines selon l'appellation.

VIEILLISSEMENT : 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

« À l'image des Beaune, vin généreux et ample, qui permet une vision d'un terroir large. »

CÔTE DE BEAUNE - BLANC