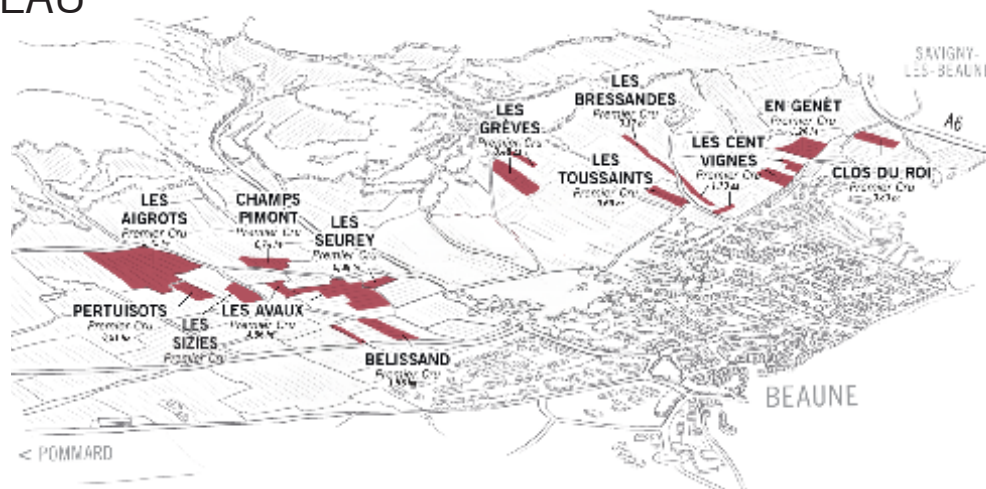


CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



Depuis 1907, Bouchard Père & Fils propose chaque année la cuvée Beaune du Château, exclusivité du Domaine. Fruit de **l'assemblage de plusieurs parcelles classées Premier Cru** et vinifiées séparément, elle réunit en un seul vin les différentes facettes du terroir de Beaune. Le Beaune du Château rouge est issu de **13 parcelles** de Beaune Premier Cru, sélectionnées pour leurs qualités complémentaires : Les Aigrots, Les Avaux, Belisand, Les Bressandes, Les Cent Vignes, Les Champs Pimont, Clos du Roi, En Genêt, Les Grèves, Pertuisots, Les Sizies, Les Seurey et Les Toussaints.

CALCAIRE
MARNEUX ET
CAILLOUTEUX



230 à 280 m.



NIVELÉ

Belle robe grenat foncé aux reflets bruns à mauves. Bouquet complexe associant des parfums de **fruits rouges confiturés**, de figue, de pivoine avec une **pointe chocolatée**. Bouche harmonieuse et profonde, avec une belle maturité et des **tanins denses mais fins**. Un vin séduisant.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



VOLAILLE,
VIANDES
EN SAUCES
BLANCHE



PINOT NOIR



GARDE MOYENNE
5 À 7 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

BEAUNE 1ER CRU

322 hect.

BEAUNE DU CHATEAU

15 hect.

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 **12 à 16 jours**.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 25 à 35% de fûts neufs.

VEILLISSEMENT : 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

« Cette cuvée représente une photographie du nord au sud du terroir de Beaune. Fruité et généreux. »