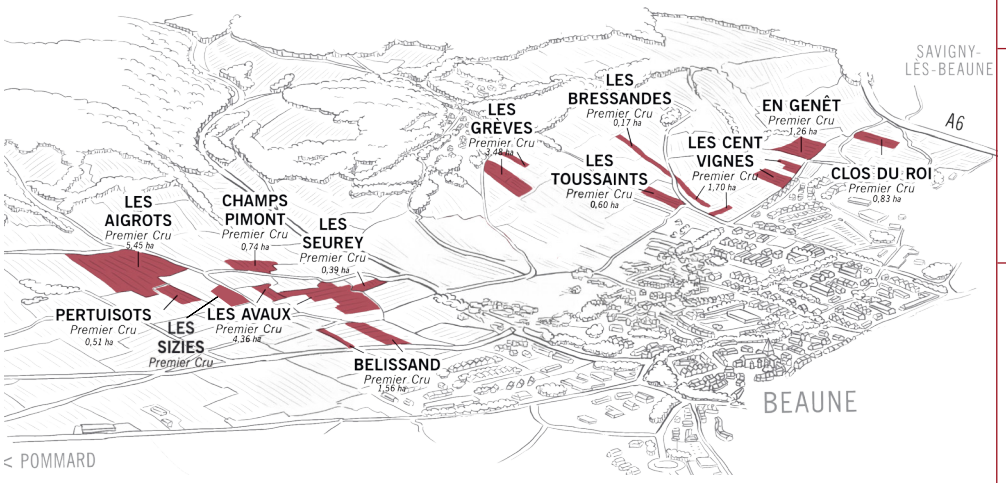
BEAUNE PREMIER CRU
BEAUNE DU CHATEAU
Domaine





CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

HISTOIRE

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, Belissand, Les Bressandes, Les Cent Vignes, Les Champs Pimont, Clos du Roi, En Genêt, Les Grèves, Pertuisots, Les Sizies, Les Seurey et Les Toussaints.

TERROIR

CALCAIRE MARNEUX ET CAILLOUTEUX

230 à 280 m. ALT.

5 à 15%

DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

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.

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 12 à 16 jours.

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

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

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