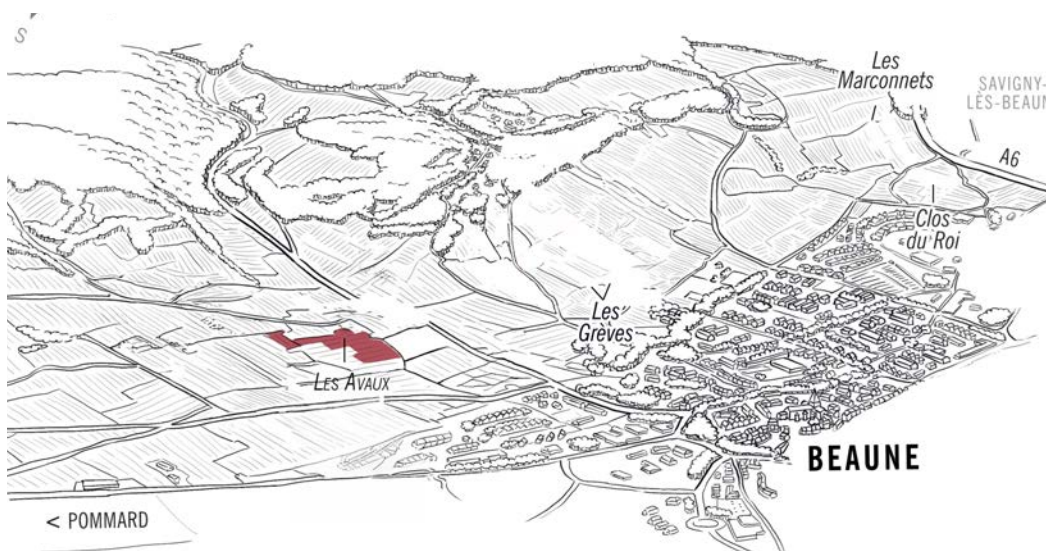


# BEAUNE LES AVAUX PREMIER CRU

Domaine



## HISTOIRE

Le nom des Aaux trouve son origine dans le lieu-dit «Vaux», désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Bouchard Père & Fils, très présent sur le terroir de Beaune depuis plus de deux siècles (acquisition de ses premières vignes sur la parcelle en 1791), détient un tiers de cette parcelle particulièrement pentue, au sous-sol argilo-calcaire.

## TERROIR

ARGILO-CALCAIRE  
PROFOND



230 à 250 m.  
ALT.



10 à 15%



DÉNIVELÉ

## DÉGUSTATION

Bouquet de fruits compotés associés à quelques touches de sousbois. Bouche charnue et harmonieuse soutenue par des tanins élégants et racés. 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



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du  
millésime 2025

SUPERFICIE



LES AVAUX

4.36 hect.

13.79 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 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

« Terroir frais, offrant des vins d'une belle élégance et d'une grande profondeur. »