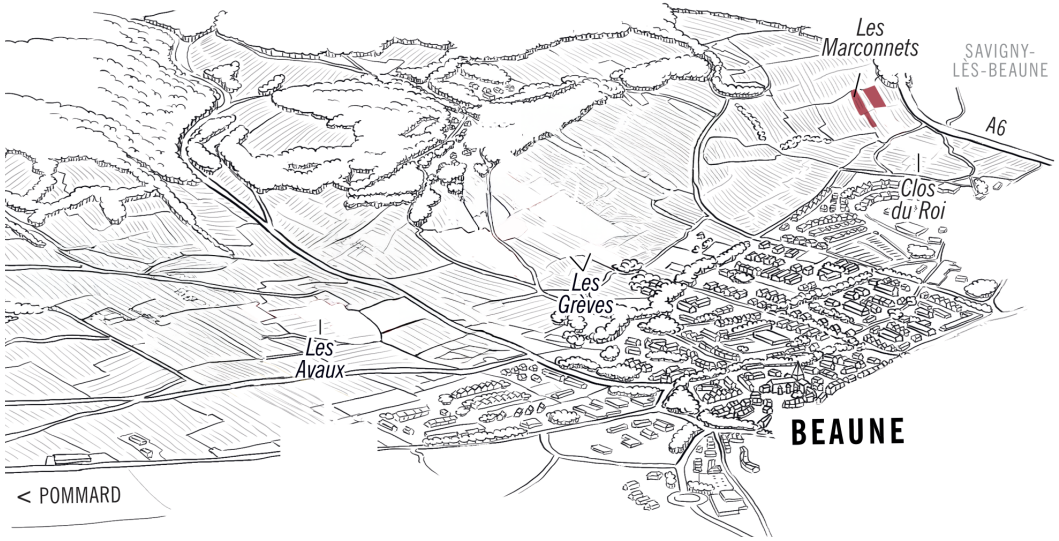
# BEAUNE
# LES MARCONNETS
## PREMIER CRU
*Domaine*







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 IIIe 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 AFFLEUREMENT 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 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.

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

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