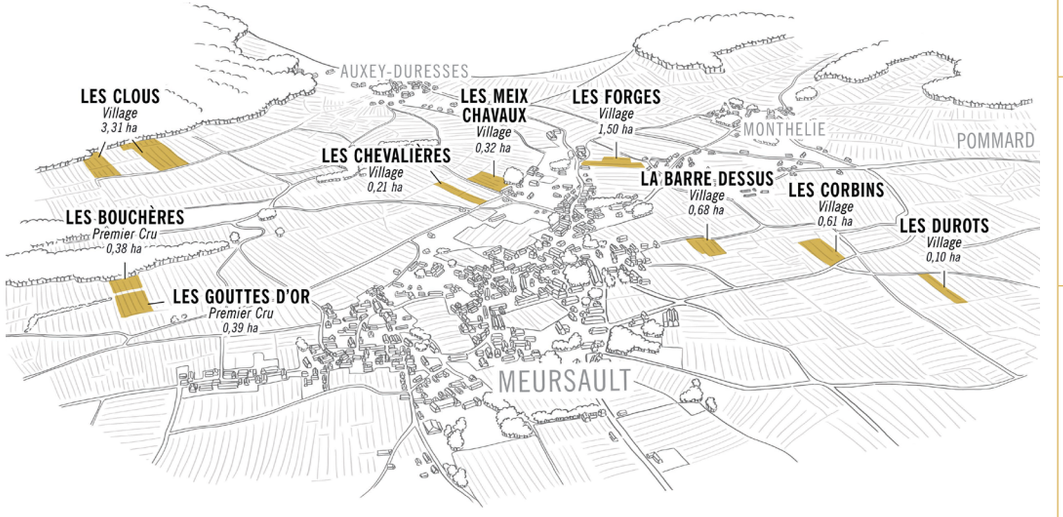
MEURSAULT
LES BOUCHÈRES
PREMIER CRU
Domaine





CÔTE DE BEAUNE - BLANC

HISTOIRE

Le Domaine Bouchard Père & Fils exploite quelques 38 ares de cette appellation classée «Tête de cuvée» dès 1855. Les caractéristiques de son sous-sol, à base de calcaire et de marnes, sont similaires à celles des Genevrières et des Gouttes d'Or.
Situé au-dessus de la parcelle Le Porusot, ce Premier Cru est généralement plus soyeux que son voisin et développe rondeur et puissance.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE MARNEUX

260 m.
ALT.

10%
DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Brillante robe or pâle aux reflets verts. Bouquet riche et complexe aux notes de fruits secs et de brioche. Bien equilibré en bouche. Un joli vin.

SERVIR ENTRE 12°C ET 14°C

POISSONS ET VOLAILLES À LA CRÈME, FOIE GRAS

CHARDONNAY

GRANDE GARDE
5 À 7 ANS
ET +

ORIENTATION

EST / SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO
À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

LES BOUCHÈRES
4.41 hect.

0.38 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

« La position de notre parcelle confère au vin une belle fraicheur de bouche tout en gardant la générosité des Meursault. »