

DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

BEAUNE - FRANCE



MAISON FONDÉE EN 1750

LA BOURGOGNE



DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

LA BOURGOGNE ET SES 5 REGIONS VITICOLES

1

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



LES NIVEAUX D'APPELLATIONS

- Appellations Régionales
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Grands Crus



LA BOURGOGNE

Une situation unique

La Bourgogne est à la croisée des influences méditerranéennes au sud, continentales au nord et océanique à l'ouest.

Cette situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre d'élection des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Quelques chiffres

- Environ 230 km du nord au sud
- 27 900 hectares de vignes en production, 3% du vignoble français d'AOC/AOP*
- Environ 200 millions de bouteilles produites chaque année, 0,5% de la production vinicole mondiale.*



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

2000 ans de construction de terroir

Un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire



Ier-IIe siècle :
Naissance du vignoble
sous l'influence Gallo-
Romaine

XIe siècle :

Les moines de Cluny et
Cîteaux formalisent le
travail de la vigne

I^{er} - II^e

312

XI^e

312 :
1^{er} écrit attestant de
l'existence de vignoble
en Bourgogne



Les vins de Bourgogne sont issus d'une histoire riche de 2000 ans, pendant laquelle les hommes ont joué un rôle déterminant.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

2000 ans de construction de terroir

Un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire



1936 :
Création de la
Première Appellation
d'Origine Contrôlée

XV^e

1936

2010

XVe siècle :

Les Ducs de Bourgogne
font rayonner les vins de
Bourgogne en France et
en Europe

2010 :

3 800 domaines viticoles
250 maisons de négoce
23 caves coopératives*



Cette histoire est à l'origine des valeurs fondatrices du vignoble bourguignon :

- **L'authenticité** grâce à la longévité des savoirs et des savoir-faire
- **La qualité** obtenue grâce au travail de précision exercé depuis deux millénaires
- **La naturalité**, avec des méthodes culturelles respectueuses de leur environnement.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

* Données 2009 BIVB

LA BOURGOGNE

Le Terroir

Une richesse inestimable

Le terroir en Bourgogne est une alchimie subtile et durable entre :

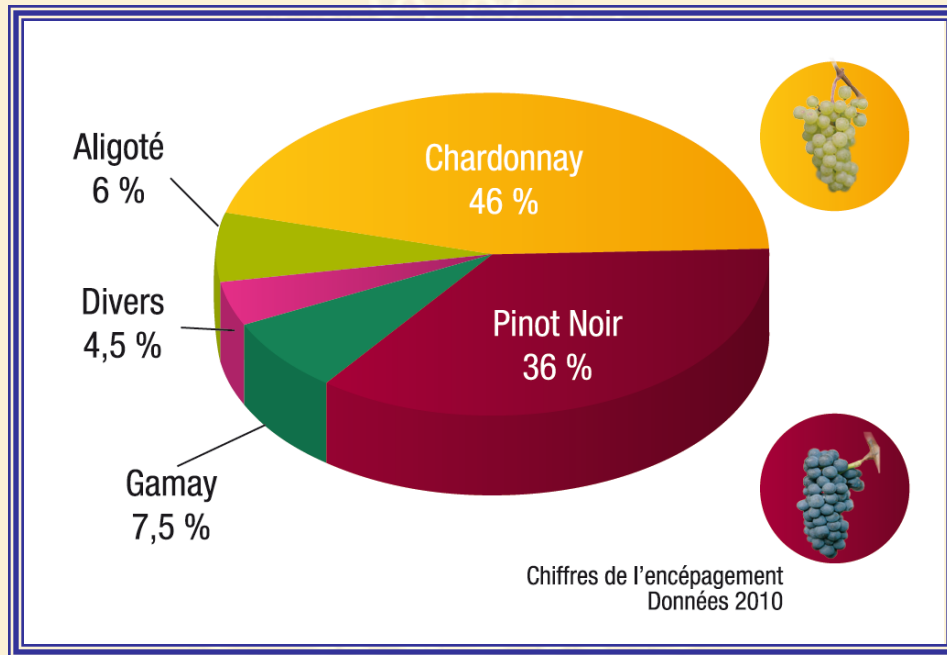
- Les cépages
- Un assemblage d'éléments naturels
 - La météorologie
 - L'exposition et l'orientation des vignes
 - Le sol et le sous-sol
- Le savoir-faire des hommes



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

LA BOURGOGNE

Le berceau naturel de cépages nobles



Les vins de Bourgogne sont des vins majoritairement mono cépages, ce qui leur apporte une grande pureté d'expression. Notre vignoble reste **la référence absolue pour la production de Chardonnay et de Pinot Noir** de caractère. Une partie de nos vins sont issus d'autres cépages tels que le Gamay ou l'Aligoté.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

* Données 2010 BIVB

LA BOURGOGNE

Le berceau naturel de cépages nobles

• PINOT NOIR



• Le Pinot noir a fait, depuis la création du vignoble bourguignon, la renommée de ses grands vins rouges. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré.

• GAMAY



• C'est un plant assez fertile dont les raisins sont plus ou moins serrés selon les variétés. En Beaujolais, produit des vins rouges fins, agréables et bouquetés alors qu'en Côte-d'Or, il ne donne que des vins plus rustres. C'est à ce plant que les vins rouges du Mâconnais et du Beaujolais doivent leur réputation.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

LA BOURGOGNE

Le berceau naturel de cépages nobles



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

• CHARDONNAY



• On lui doit la renommée des grands vins blancs de Bourgogne. Il produit de jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot, mais plus allongées et moins serrées. Ses grains sont petits, mais riches d'un jus blanc délicieusement sucré.

• ALIGOTE



• Cépage blanc assez vigoureux, ses raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay et, par suite, son rendement est supérieur.

LA BOURGOGNE

Les éléments naturels

Une météorologie propice :

- En raison de son emplacement géographique unique, la Bourgogne est exposée à un **climat semi-continental**.
- Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du sud (en été)
- **L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin**, concentrant ainsi les arômes.

Une exposition et une orientation qui favorisent la qualité :

- **L'orientation des parcelles et l'exposition des vignes sur des coteaux** à des altitudes entre 200 et 500 mètres permettent :
 - ✓ *une meilleure résistance au gel*
 - ✓ *une protection naturelle contre les vents d'ouest*
 - ✓ *de tirer le maximum de l'ensoleillement*
 - ✓ *un drainage naturel*

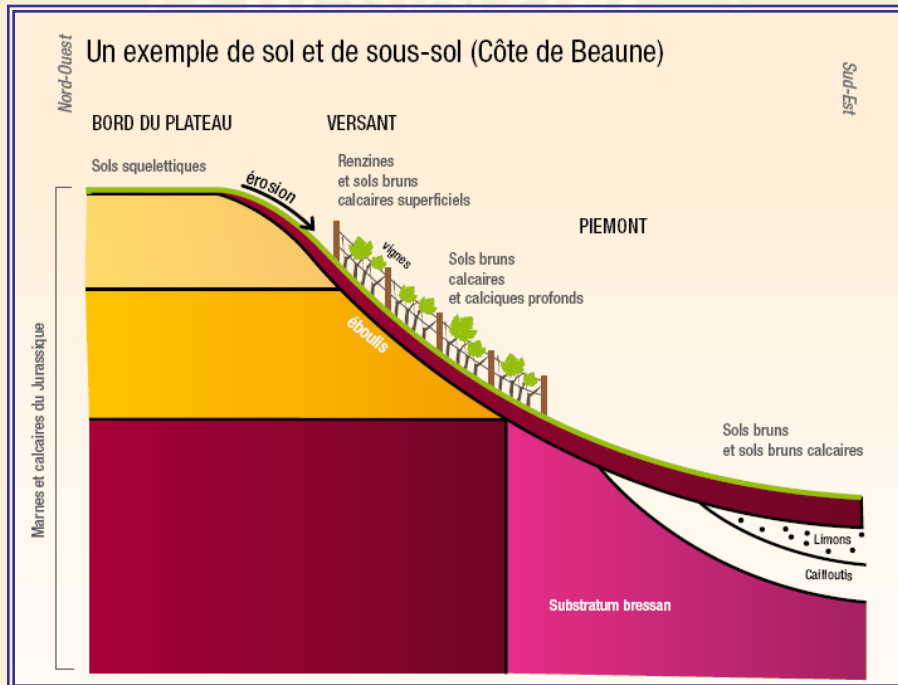


LA BOURGOGNE

Les éléments naturels

Le sol et le sous-sol, irremplaçables et inimitables :

- Le sous-sol de Bourgogne a été formé il y a entre 150 et 180 millions d'années.
- Il est principalement composé de marnes et calcaires d'origine marine du Jurassique.
- C'est dans le calcaire que les racines vont puiser la finesse, la richesse et la minéralité caractéristiques aux appellations de Bourgogne.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

LA BOURGOGNE

Les éléments naturels

Les « Climats », l'expression ultime du terroir en Bourgogne

- Typiquement bourguignon, les « Climats » sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes, ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de terroir.
- Les « Climats » transmettent à chaque Appellation de Bourgogne une personnalité organoleptique unique et remarquable.
- Plus de 600 « Climats » classés en Premiers Crus constituent le vignoble de Bourgogne.

Les Clos : l'illustration des « Climats » de Bourgogne

- En Bourgogne, un clos correspond à un « Climat » entouré de murs.
- Mondialement connus, les clos ont façonné le paysage du vignoble de Bourgogne.



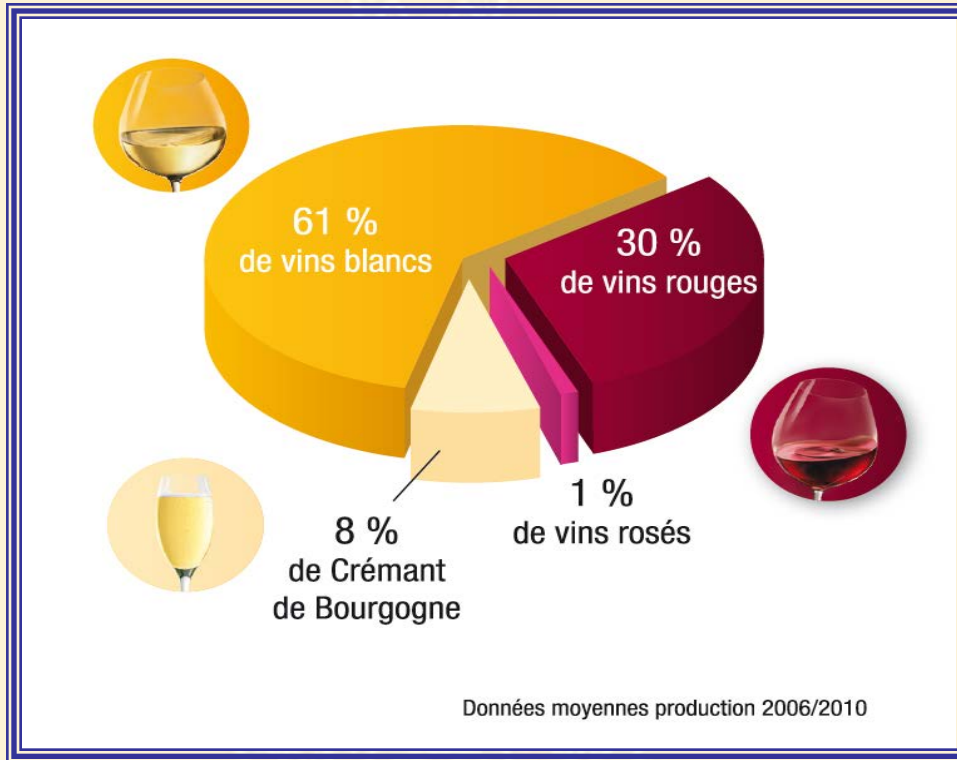
BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

LA BOURGOGNE

Des Vins Uniques et universels



Les vins de Bourgogne une palette complète



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

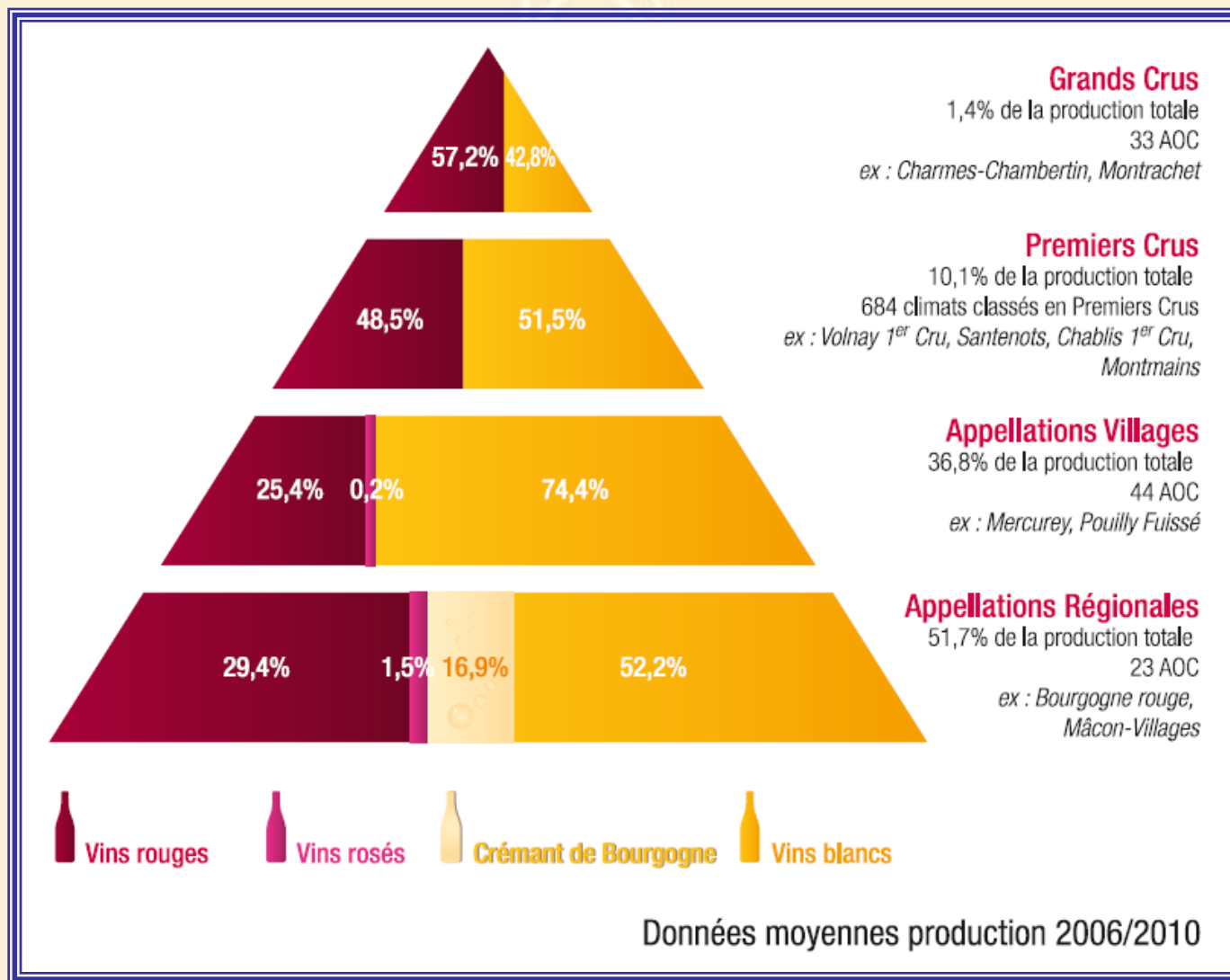
* Données 2010 BIVB

LA BOURGOGNE

Des Vins Uniques et universels



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

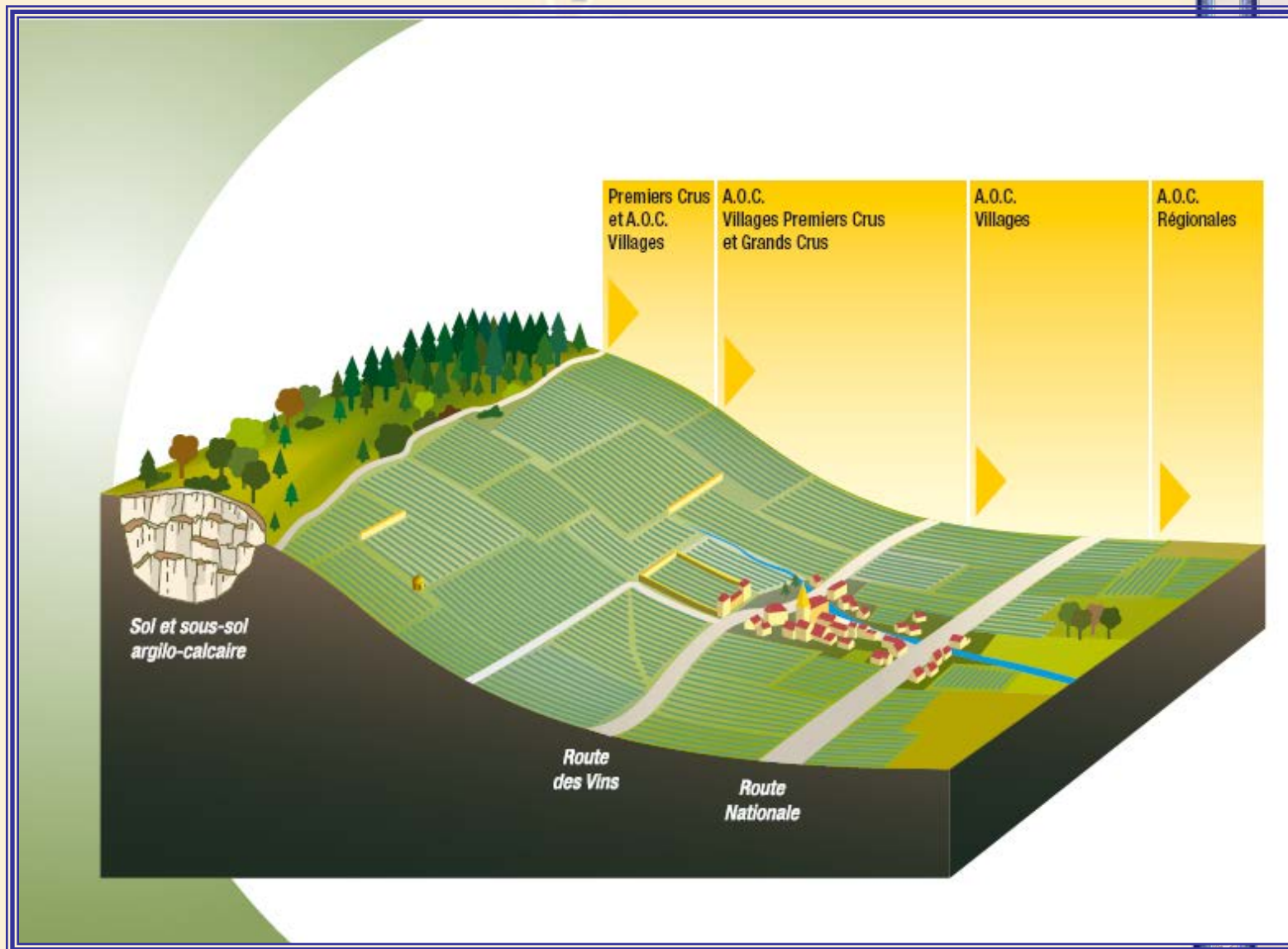
* Données 2010 BIVB

LA BOURGOGNE

Des Vins Uniques et universels



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



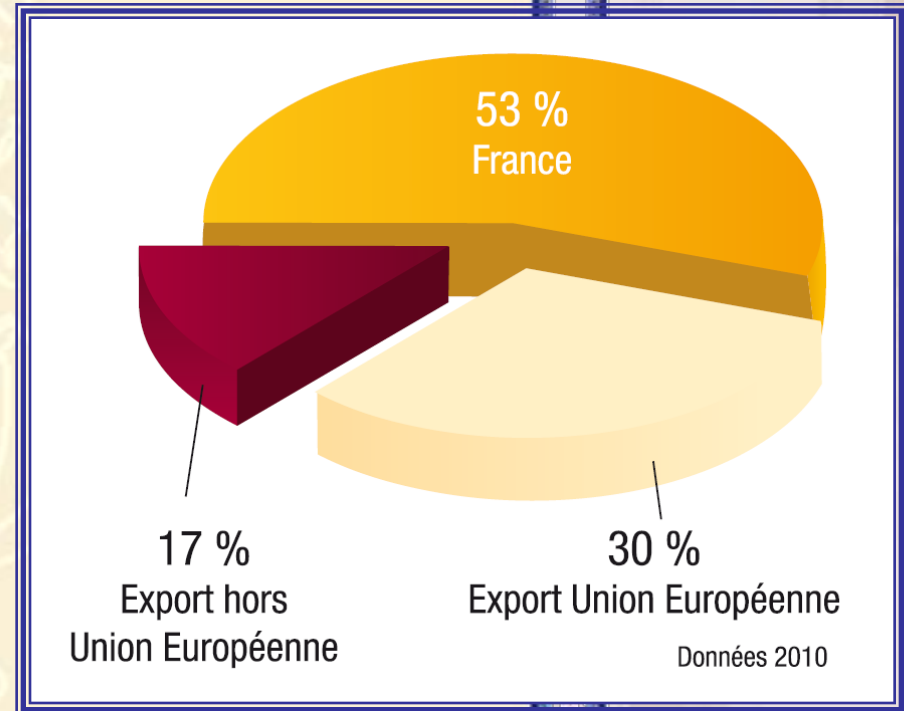
LA BOURGOGNE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

Les vins s'exportent et s'apprécient aux 4 coins du monde

- Environ **200 millions de bouteilles** produites chaque année, **0,5% de la production viticole mondiale**.
- **1 bouteille de vin de Bourgogne sur 2** est vendue à l'export.
- Les Vins de Bourgogne représentent **2,8% des échanges mondiaux de vins en valeur**.



...Les vins de Bourgogne représentent une référence incontournable sur chaque marché, où ils bénéficient d'une très forte notoriété.

LA MAISON

DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

BEAUNE - FRANCE



MAISON FONDÉE EN 1750

LES CHIFFRES CLES



- Volume : 3.2 Millions de bouteilles
- 85% du CA à l'export, 61 pays
- 47 partenaires directs
- 70 références au tarif
- Plus de 250 ans d'histoire !

Source : Boisset – Année 2011



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

NOTRE HISTOIRE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

Une “Epopée Bourguignonne”
qui remonte à 1750....



FILIALES



LES GRANDES ETAPES



- 1731 *Michel Bouchard et sa famille s'installent à Volnay*
- 1750 *Installation à Beaune*
- 1755 *Décès de Michel Bouchard. Son fils aîné prend la relève et se consacre totalement au commerce de vins*
- 1759 *Naissance de son fils, Antoine-Philibert, le « centenaire » (1759-1860)*
- 1828 *Théodore-Joseph, son fils aîné, quitte l'affaire familiale, devenue depuis peu « Bouchard Père & Fils », et fonde sa propre Maison, Bouchard Aîné & Fils*
- 1840 *Son fils, Paul Bouchard en est le Directeur Général de la Maison. Il sera aussi élu Maire de Beaune.*
- 1890 *La Maison est un des leaders de l'exportation de vins de Bourgogne, à destination de plus de 30 pays*
- 1900 *Apparition de la célèbre bande verticale sur l'habillage des bouteilles*



LES GRANDES ETAPES



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

- 1950 *La 8ème génération célèbre le « bicentenaire » de la Maison*
- 1990 *Les vins Bouchard Aîné & Fils sont distribués dans plus de 50 pays*
- 1993 *La Famille Bouchard cède la Maison à Jean-Claude Boisset*
- 1998 *Installation à l'Hôtel du Conseiller du Roy à Beaune, ouverture du « Parcours des Cinq sens »*
- 2000 *Nouvelle cuverie de vinification à Beaune*
- 2002 *Création de la gamme «Cuvée Signature» et mise en ligne du site internet*
- 2003 *Lancement de **Pino**ssimo*
- 2005 *Bouchard Aîné & Fils dépasse les 4 millions de bouteilles vendues dans le monde*
- 2006 *Lancement de **Chardonella***
- 2007 *Lancement de **Pino**ssimo rosé*
- 2008 *Lancement des Vins de Pays d'Oc*
- 2009 *Un site internet revisité, Caviste d'un jour*
- 2011 *Lancement des gammes Collection et Héritage du Conseiller, nouvelle bouteille gravée*
- 2012 *Une nouvelle image haute couture*



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

NOS SITES

L'Hôtel du Conseiller du Roy



L'HERITAGE BOUCHARD

L'Hôtel du Conseiller du Roy, petit bijou de l'architecture du XVIIIème siècle met en valeur les souvenirs, les objets et les lettres historiques de la famille Bouchard.

UNE SITUATION GEOGRAPHIQUE PRIVILEGIEE

Construite au milieu du XVIIIème siècle, en 1743, cette demeure se situe à cinq minutes à pied des célèbres Hospices de Beaune. Elle fût en son temps la première demeure de Beaune construite « hors les murs ».



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



NOS SITES

Le Parcours des 5 Sens



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



Bouchard Aîné & Fils a mis en scène le vin à travers les 5 sens de l'homme. Un parcours sensoriel théâtral sur la scène bachique la plus exquise, celle des caves de l'Hôtel du Conseiller du Roy.

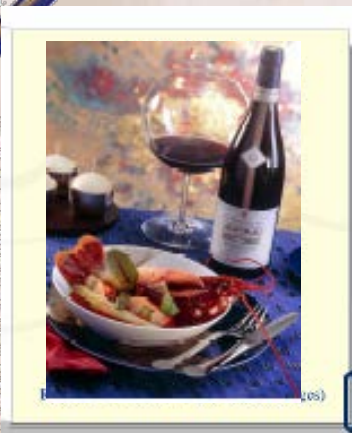
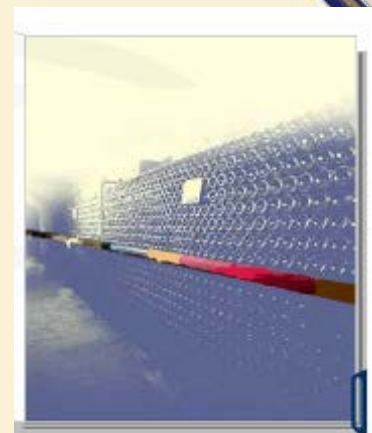
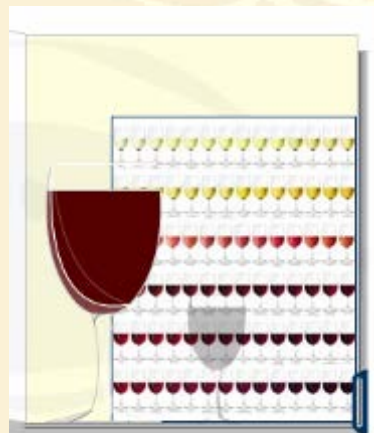
L'OUÏE

LA VUE

L'ODORAT

LE TOUCHER

LE GOÛT





NOS SITES

La Cuverie

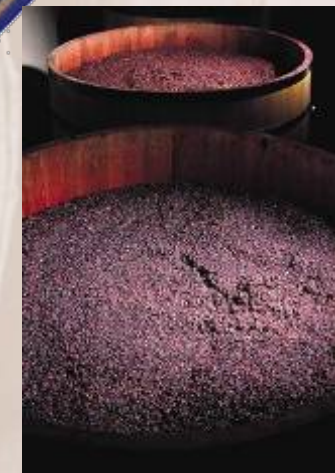


La cuverie Bouchard Aîné & Fils à Beaune a une capacité de vinification de 120 tonnes de raisins, soit environ 900 hectolitres de vins, l'équivalent de 400 fûts de 228 litres. C'est l'antre de la Cuvée Signature, le fleuron de la Maison Bouchard Aîné & Fils.



La cuverie dispose pour les vinifications d'une installation composée de :

- une table de tri manuel de la vendange et une table de tri vibrante
- 25 cuves bois (de 15 à 60 hectolitres)
- 9 cuves inox (de 15 à 50 hectolitres)
- 1 fouloir-éraffloir
- 1 presseur pneumatique pouvant presser 4 tonnes de raisins (30 hl de Jus)



NOTRE METIER

Viniculteur



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



Négociant
Vinificateur
Eleveur ...

⇒ *Viniculteur*



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

NOTRE METIER

Stratégie amont



- Partenariat vignoble avec 40 viticulteurs propriétaires et 15 courtiers.
- Maîtrise de la filière amont : choix des approvisionnements, qualité des raisins, maîtrise des rendements, accompagnement pendant le cycle végétatif & les vendanges,...
- Achat de raisins, vinification puis élevage.
- Achat de vins puis élevage.



NOTRE WINEMAKER

LE VINICULTEUR de la Maison Bouchard Aîné

& Fils est :

- Responsable des choix qualitatifs en matière d'approvisionnements.
- Responsable des vinifications, de l'élevage des vins et des assemblages.
- Chef d'orchestre, il crée les cuvées et garantit la constance du style



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

NOTRE VINIFICATION

Rouges

- Tri sévère (double sélection : en vendange puis sur table de tri).
- 50% de foulage et éraflage jusqu'à 100%
- Vinification traditionnelle bourguignonne en cuve bois. Selon les millésimes & les terroirs :
 - Macération pré-fermentaire à froid (raisins refroidis pendant 2 à 4 jours avec une température de cuve descendue à 12/13°) afin de préserver les arômes de fruit.
 - Macération finale à chaud (cuve réchauffée à 40° puis refroidissement naturel) pour des vins plus tanniques et colorés.
 - 2 pigeages par jour et 1 remontage tous les 2 jours.
 - Cuvaison longue (+/- 20 jours)
- Élevage en fûts de chêne français pendant 10 à 16 mois suivant l'appellation (15% à 40% de fûts neufs).



NOTRE VINIFICATION

Blancs



- Tri
- Pressurage pneumatique en vendange entière.
- Débourage en cuve pendant 24 heures.
- Élevage en fûts de chêne français pendant 10 à 16 mois suivant l'appellation (15% à 40% de fûts neufs).
- Élevage sur lies avec bâtonnage.



NOTRE GAMME

Cuvée Signature

*Grands Crus,
Premiers Crus et
Villages avec Climats
de Bourgogne*

TERROIRS DE BOURGOGNE

*Appellations régionales et Villages
de Bourgogne et Beaujolais*

TERROIRS D'AILLEURS

Vallée du Rhône

VINS DE CÉPAGES / VINS DE FRANCE

Héritage du Conseiller

Collection

*Lucas
Bouchard Aîné*

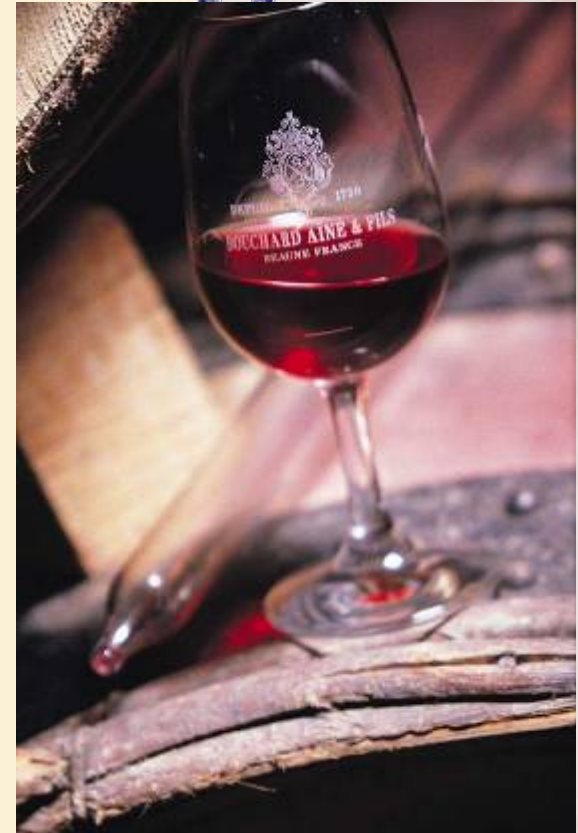


BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

NOTRE STYLE

Rouges : élégants, puissants tout en préservant l'expression du fruit et du terroir.

Blancs : souples, bien équilibrés, alliant fraîcheur (fleurs, agrumes) et maturité (rond et généreux).



NOTRE HABILLAGE

Un packaging unique et historique



Visibilité & Reconnaissance

Reconnaissance de la
Marque

Le Millésime

La Signature

Le terroir d'origine



NOTRE GAMME

Cuvée Signature

...La Mosaïque de la Bourgogne

Des vins à la personnalité organoleptique unique et remarquable

- Gamme orientée sur Villages avec nom de climats, 1ers Crus et Grand Crus de Bourgogne.
- Sélection parcellaire, micro-cuvées.
- La vitrine de la Maison, véhicule d'image, vins « Haute-Couture », ambassadeur de la Maison et de la Bourgogne
- Des appellations de prestige pour les grandes tables, boutiques de vins fins, ...



NOTRE GAMME

Terroirs de Bourgogne

- Les « Classiques » de la Bourgogne et notre cœur de métier.
- Cette gamme couvre les villages & génériques de Bourgogne.
- Des appellations incontournables pour les grandes tables, les cavistes, les brasseries et tous les amoureux de la Bourgogne.
- Appellations villages et régionales de Bourgogne, expressions diverses et infinies du Chardonnay et du Pinot noir ; reflet d'un style, d'une tradition signée Bouchard Aîné et Fils.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



NOTRE GAMME

Terroirs de Bourgogne... Les Beaujolais

- La tradition des Maisons de Bourgogne
- Un style bien marqué Bouchard Aîné & Fils
- Gamme courte
- Tous marchés (majoritairement Japon, Canada, USA)
- Beaujolais Nouveau (Japon, USA, Allemagne, Pays-Bas, Taiwan)



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

NOTRE GAMME

Terroirs d'Ailleurs... La Vallée du Rhône

- La tradition des Maisons de négoce
- Une gamme courte



BOUCHARDE AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARDE AÎNÉ & FILS

NOTRE GAMME

Vins de Cépages & Vins de France

Bouchard Aîné et Fils a su montrer depuis plus de 250 ans sa compétence dans les cépages bourguignons Pinot Noir et Chardonnay

Étend ce savoir-faire à des vins plaisir

Des vins venus du sud de la France, des terres de soleil, de vent et de caractère.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

NOTRE GAMME

Vins de France

Cuvée *Bouchard Aîné*

Une réponse qualitative à la demande des marchés en entrée de gamme : Vins de France rouge, blanc, rosé



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE



FRANCE

NOTRE GAMME Vins de France

Collection



Une Collection de Bi-cépages

Grenache – Colombard VDF Blanc

Merlot – Cabernet Sauvignon VDF Rouge

Grenache – Cinsault VDF Rosé

**Une entrée de gamme, valorisée, avec un bon rapport qualité/prix
pour des marchés à la recherche de vins de Cépages**

NOTRE GAMME Vins de Cépages

Héritage du Conseiller



Une Collection de cépages

Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Merlot et Grenache rosé



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

Une gamme cohérente

Cuvée Signature

TERROIRS
DE BOURGOGNE

TERROIRS D'AILLEURS



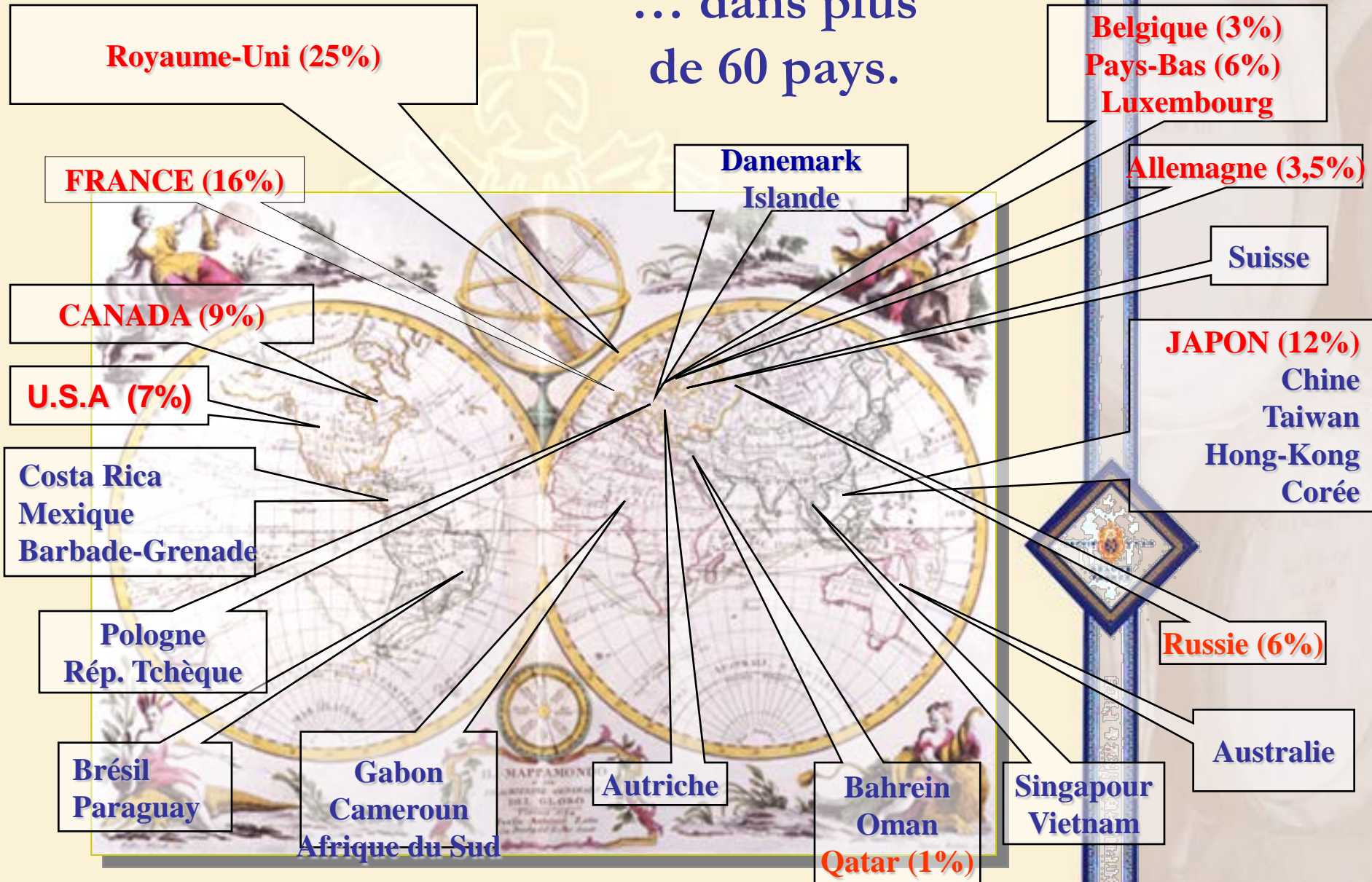
Héritage du Conseiller

Collection

Cuvée Boucharde Aîné

NOTRE DISTRIBUTION

... dans plus
de 60 pays.

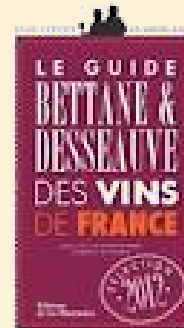
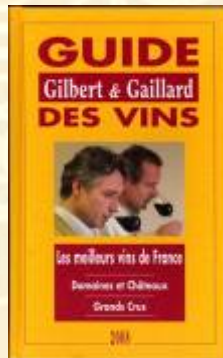


NOS RECOMPENSES

- La maison Bouchard Aîné & Fils a encore fait parler d'elle dans la presse avec plus de 50 mentions et médailles remportées aux concours.



Burgondia d'Or



NOS OBJETS PUBLICITAIRES

- Une marque animée et dynamique !

POLO M - Code 10252 - Prix/Préc. 7,20€
POLO L - Code 10257 - Prix/Préc. 17,90€
POLO XL - Code 10257 - Prix/Préc. 17,90€

PLAQUETTE BAF / BAF PROCAURS
 Code FR: 8030 - Prix/Préc. 0,12€
 Code GB: 41700 - Prix/Préc. 0,12€

AFFICHE CÔTE DU NUT ET CÔTE DE BEAUNE / POSTER
 Code: 84288
 Prix/Préc: 24,80€

LIVRE BAF - 168 PAGES
 Code FR: 9437 - Prix/Préc. 1,2€
 Code GB: 9414 - Prix/Préc. 1,2€

COUTEAU DE SOMMELIER /
 SOMMELIER CORASCREM

COUPELLE PORCELAINE /
 PORCELAINE ASHTRAY

TABLIER DE SOMMELIER /
 APRON

VERRES À DÉGUSTATION /
 TASTING GLASS (6x)

VERRES SPIEGELAU /
 SPIEGELAU GLASS (6x)

SEAU À RAFRACHIR /
 ICE BUCKET

GARAFE /
 ENGRAVED DECANTER

PRESENTOIR BOIS /
 WOOD DISPLAY (40x)

FRONTON /
 CASE-CARD

JEROBOAM FACTICE /
 DUMMY 3 Lt. Bottle

PENDENTIF /
 HOOK-HANDLER

BRISTOL VIN /
 MENU SHEET FOR MENU
 Code: 1520 - Prix/Préc. 0,06€
 Description: Facile à utiliser
 (tablette, 1/6 bouteille, 50 bouteilles)

BRISTOL MENU /
 MENU SHEET
 Code: 1521 - Prix/Préc. 0,06€
 Description: Facile à utiliser (60x)

FORTE-MENU ET POCHETTE SOMMELIER /
 MENU AND MENU-CASE BINDER
 Code FR: 15918 - Prix/Préc. 8,30€
 Code Pochette 8: 05403 - Prix/Préc. 7,10€

AFFICHE Beaune Grèves /
 POSTER Beaune Grèves (2)
 Code: 82001 - Prix/Préc. 0,81€

CHEVALETS EMPORTEZ VOTRE BOUTILLE (FR) /
 BRING YOUR BOTTLE
 + 100g pour bouteille + table (FR) - Code: 100914 -
 Prix/Préc. 0,12€

CHEVALETS EMPORTEZ VOTRE BOUTILLE (GB) /
 BRING YOUR BOTTLE
 + 100g pour bouteille + table (GB) - Code: 100915 -
 Prix/Préc. 0,12€

POSTER - AROMES DU VIN /
 Color of Wine + Poster
 Code: 80006 - Prix/Préc. 1,50€

POSTER - COULEURS DU VIN /
 Color of Wine + Poster
 Code: 105015 - Prix/Préc. 0,50€

LIVRET DES 5 SENS /
 5 BOOKLETS 5 SENSES TRAIL
 Code FR: 70548 - Prix/Préc. 3,70€
 Code GB: 70649 - Prix/Préc. 7,10€

COFFRET 2 BOUTEILLES + 1 AFFICHE /
 WOOD GIFT BOX 2 BOTTLES + 1 POSTER
 Code: 09344 - Prix/Préc. 1,9€

CAISSE COFFRETS BOIS /
 WOOD GIFT BOXES
 1 bouteille / 1 bottle - Code: 74000 - Prix/Préc. 3,50€
 2 bouteilles / 2 bottles - Code: 80001 - Prix/Préc. 6,90€
 3 bouteilles / 3 bottles - Code: 39203 - Prix/Préc. 10,40€
 6 bouteilles / 6 bottles - Code: 29491 - Prix/Préc. 20,80€
 12 bouteilles / 12 bottles - Code: 74001 - Prix/Préc. 41,60€

SAC 1 BOUTEILLE /
 1 BOTTLE BAG
 Code: 105017 - Prix/Préc. 0,90€

SAC 3 BOUTEILLES /
 3 BOTTLES BAG
 Code: 100910 - Prix/Préc. 1,60€

SAC ISOTHERME 6
BOUTEILLES À ROULETTES /
 6 BOTTLES WHEEL ISOTHERM BAG
 Code: 10810 - Prix/Préc. 14,80€

NOTRE SITE WEB

www.bouchard-aine.fr

- Retrouvez-nous sur le net ! (Fr/Eng)

The screenshot shows the homepage of the Bouchard Aîné & Fils website. At the top right, there are links for "Se connecter" and "English version". The main navigation menu includes "LA MAISON", "TERROIR & VINS", "VISITE & DEGUSTATION", "ACTUALITÉS", and "CONTACT". On the left, the company logo features a crest with a crown and the text "DEPUIS 1730" above a picture of a chateau, with "BOUCHARD AÎNÉ & FILS" and "BEAUNE - FRANCE" below. The central banner is a dark blue image of a decorative metal piece. Below the banner are three promotional tiles: 1) "Venez découvrir le Parcours des 5 sens" with a "→ En savoir plus" link; 2) "Découvrez nos Visites à la Carte" with a "→ En savoir plus" link; 3) "Actualités" featuring a wine glass and the text "Dégustation gourmande Vins & Fromages chez Bouchard Aîné & Fils" with a "→ En savoir plus" link.



1730-2010

DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

BEAUNE - FRANCE



MAISON FONDÉE EN 1750