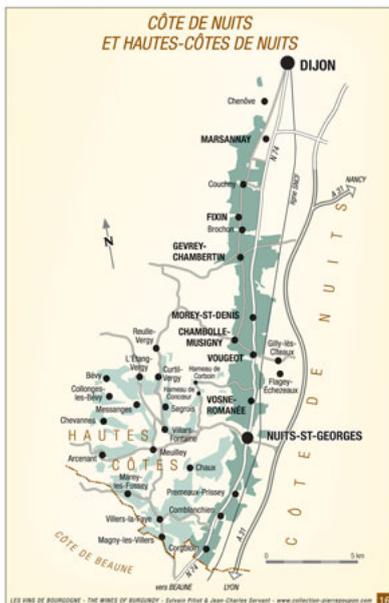




BOUCHARD AÎNÉ & FILS
· BEAUNE ·



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Histoire

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne. Les Hautes-Côtes se situent en parallèle à la Côte des Grands Crus de Bourgogne, derrière celle-ci, et à une altitude supérieure (300 à 400 m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ».

Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent 570 hectares, dont 100 ha en blanc.

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Robe : belle couleur jaune or soutenue.
Nez : très expressif, presque exubérant et séducteur, aux arômes boisés et vanillés. Nez teinté de miel, de fleurs blanches. Quelques notes d'agrumes.
Palais : délicat et parfumé, équilibré et ample. Son gras et ses nuances de bois témoignent de son passage en fût.

Accords mets et vins

Il sera parfait en compagnie des viandes blanches en sauce, de plats asiatiques, de poissons plutôt gras (tartares de thon, saumon), de fromages à pâte molle (le Cîteaux, cher à la Bourgogne!) ou tout simplement en apéritif.

Service

Servir idéalement à 12°-13°C.

Potentiel de garde

De 3 à 5 ans.

