



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.

Cépage

100% Pinot Noir.

Notes de dégustation

Robe : rouge intense et brillant.

Nez : joli bouquet aux notes d'épices et de réglisse et de petits fruits à baies rouges et noires.

Palais : belle rondeur en bouche accompagnée de délicieuses notes de fruits rouges, comme la cerise.

Accords mets et vins

À apprécier sur une assiette de jambon de pays, une terrine, un poulet rôti, un pavé de thon à la tomate, ou encore un joli plateau de fromages.

Service

Idéalement à 15-16°C.

Potentiel de garde

Deux à cinq ans.

Origine

Le vignoble se trouve sur les coteaux supérieurs, à l'ouest de la Côte de Beaune, et s'étendent sur 926 hectares en Côte d'Or et 370 hectares en Saône-et-Loire, à des altitudes allant de 340 à 450 mètres.

C'est un vignoble relativement récent, la replantation n'a eu lieu que dans les années 1970.

