

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Côte de Beaune-Villages

AOC Côte de Beaune-Villages, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Cette appellation a pour origine différents villages de la Côte de Beaune. Les vignes sont plantées sur des coteaux et piémonts exposés est-sud/est, aux sols à dominante argilo-calcaire, des facteurs qui favorisent un bon ensoleillement et un bon drainage.

SITUATION

Côte de Beaune-Villages prend pied sur deux départements bourguignons, la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des coteaux et piémonts au sol argilo-calcaires, exposés Est-Sud-est, facteurs qui favorisent un bon ensoleillement et un bon drainage.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C.
A déguster dans les 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Jolie robe cerise aux reflets rubis.

Il exhale des notes mentholées avec un fond légèrement boisé sur une base de fruit rouge croquant comme la groseille.

La bouche révèle des tanins fins sur une structure harmonieuse où l'on retrouve la gourmandise des fruits rouges.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Penne à l'arrabiata.
Accord atypique : Lotte rôtie au curry vert.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

