

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Charmes-Chambertin Grand Cru

AOP Charmes-Chambertin Grand Cru, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Le Charmes-Chambertin est l'un des neuf Grands Crus de Gevrey-Chambertin. Les aires d'appellation Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, mais c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est le plus souvent revendiquée.

SITUATION

Le long de la route des Grands Crus, qui va de Gevrey-Chambertin à Morey-Saint-Denis entre la combe de Lavaux et celle de Morey se trouvent les vignes de cette très belle appellation sur la commune de Gevrey.

TERROIR

Le sol est argilo-calcaire à dominance calcaire. En surface, une forte proportion de graviers d'éboulis donne à ces sols un caractère drainant et favorise particulièrement la maturation des raisins.

VINIFICATION

Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage 85% en cuves et 25% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 14-15°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

DÉGUSTATION

Rubis foncé aux reflets de cerise noire.
Nez sur une base de fruits rouges tel la framboise et la groseille et une touche florale comme la violette ou la rose. Quelques années de garde feront évoluer ces arômes primaires vers des senteurs plus animales et épicées.
En bouche, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer la structure voluptueuse de ce grand cru.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Entrecôte de bœuf.
Accord atypique : Aiguillettes de canard au miel.

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.

