



**BOUCHARD PÈRE & FILS**

FONDÉE EN 1731

## BEAUNE GRÈVES VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS

Premier cru - Côte de Beaune

La dénomination "Vigne de l'Enfant Jésus" se réfère à une anecdote historique. On raconte que Marguerite du Saint-Sacrement, carmélite fondatrice des Domestiques de la famille du Saint-Enfant Jésus, aurait prédit la naissance du roi de France Louis XIV alors que sa mère Anne d'Autriche était stérile. A la naissance du futur Roi Soleil, ce vignoble d'exception appartenant aux Carmélites prit le nom de "Vigne de l'Enfant Jésus". En 1791, lors de la vente des biens nationaux, la Maison Bouchard Père & Fils s'est portée acquéreur de la parcelle, située au cœur des 32 hectares de l'appellation Beaune Grèves. Elle en a toujours le monopole aujourd'hui.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION** : Superbe bouquet aux parfums de fruits et d'épices doublés d'une note de fût. Intense, plein et délicat au palais, il est d'un velours enchanteur. Très bon potentiel de garde.

**ACCORDS METS/VINS** : Gibier à plumes, poularde à la crème, fromages bourguignons.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 17°C et 18°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 7 à 10 ans et plus

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES** : manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

**VINIFICATION** : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 15 à 20 jours.

**ÉLEVAGE** : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 50% de fûts neufs.

**VIELLISSEMENT** : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement des Premiers Crus.

### LE VIGNOBLE

**CÉPAGE** : Pinot Noir

**EXPOSITION** : Est / Sud-Est

**SOL DE L'APPELLATION** : Argilo-calcaire très graveleux, presque sableux

**SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION** : 3.92 hectares

