

# 2005 Monthélie "Les Duresses", Bouchard Père & Fils, Bourgogne

## Bouchard Père & Fils

Bouchard Père et Fils blev stiftet i 1731 og er en af Burgognes ældste vinproducenter. Den første vinmark blev købt i 1775 af Joseph Bouchard, og denne ejer domænet stadig: den kendte "Les Caillerets" i Volnay. I dag er Bouchard Père & Fils den største vinmarkejer i Côte d'Or, hvilket betyder, at huset blandt andet råder over 12 hektar Grand cru-, samt 74 hektar Premier cru marker.

## Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

## Vinen

Monthélie "Les Duresses" ligger mellem Meursault og Volnay i Côte de Beaune. Les Duresses er en Premier Cru-mark, som ligger helt isoleret ved byen Auxey-Duresses. De 1,72 hektar som Bouchard ejer, er ofte en af de marker som høstes senest i Monthélie. Druerne høstes i hånden og sorteres med omhu i kælderen. De gærer i 15-18 dage, helt eller delvist afstilkede, afhængig af årgangen. Vinen lagrer 12-14 måneder i fransk eg, hvoraf 35-35% er ny eg.

**Primære aromaer:** Kirsebær, hindbær, skovbær, læder, røg, svampe, trøffel.

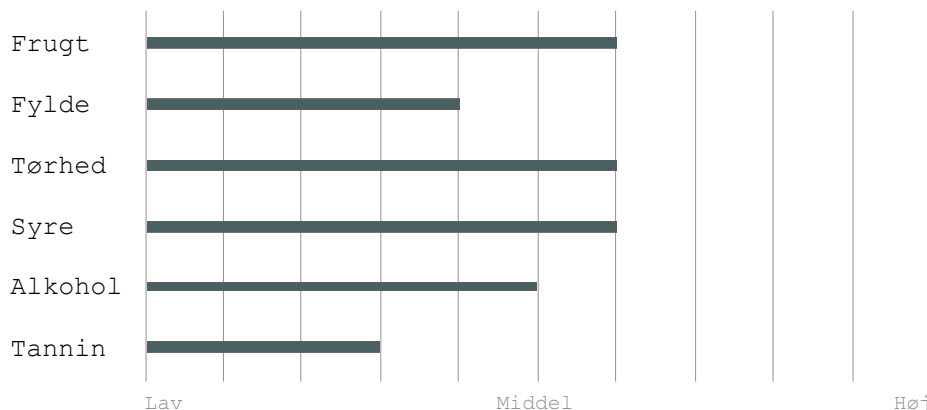
**Mad forslag:** Prøv til Poulet à la Bourguignonne.

### Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.  
Drikkes bedst inden 2030.



## Smagsprofil



Rødvin



2005



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir