

# 2016 Bonnes-Mares, 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

Druerne høstes i hånden og sorteres med omhu i kælderen. De gærer i 18-21 dage, helt eller delvist afstilkede, afhængig af årgangen. Vinen lagrer 12-14 måneder i fransk eg, hvor 45-60% er ny eg. Bonnes-Mares ligger i Côte de Nuits nord for Beaune, i kommunen Chambolle Musigny. Her ejer Bouchard 0,24 hektar af denne grand cru-mark, som i alt er 15 hektar. Det bliver derfor heller ikke til mere end 1000 flasker om året, som skal fordeles til forbrugere på hele kloden.

**Primære aromaer:** Sure kirsebær, røde bær, modne hindbær, trøffel, læder, cedertræ, tobak og jord.

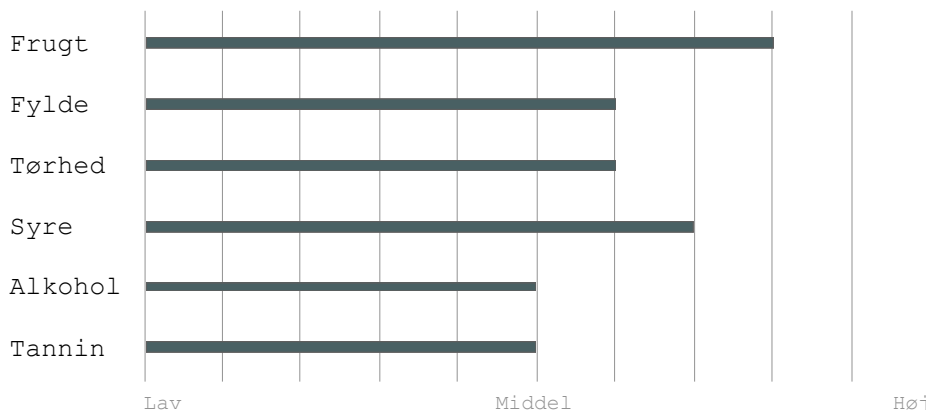
**Mad forslag:** Anbefales til Côte de Boeuf.

### Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.  
Drikkes bedst inden 2040.



## Smagsprofil



Rødvin



2016



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir