

Chassagne-Montrachet blanc AOC

Bouchard Père et Fils, Burgund

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, nachhaltig
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 13 63

Charakteristik

Grüngelb leuchtender Chardonnay mit zartwürzigem Bouquet von Aprikosen und Pfirsichen, die von Vanille und feinen floralen Noten begleitet werden. Sein Körper ist kraftvoll und vollmundig mit zartem Schmelz und feiner Mineralik.

Klima/Terroir

Im Süden der Côte de Beaune liegt die 350 ha große Appellation Chassagne-Montrachet. Die Reben wachsen auf lehmhaltigen Kalksteinböden, die sich besonders für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay eignen. Die Weinberge sind Richtung Osten bzw. Südosten ausgerichtet. Das Klima ist weitgehend kontinental geprägt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend reift der Wein für 10 bis 12 in französischen Eichenholzfässern (bis zu 15% neues Holz).

Das Weingut

Im Jahr 1731 beginnt der aus der Dauphin stammende Tuchhändler Michel Bouchard mit seinem Sohn Joseph mit dem Weinhandel. Von den Böden des Burgunds begeistert, lassen sie sich in Volnay nieder. Erfolgreich kaufen sie dann im Jahr 1810 das Schloss von Beaune und wandeln die Bastion zu Weinkellern um. Im Frühjahr 1995 hat die Familie Bouchard das Erbe an die Familie Henriot weitergereicht. Die vor neun Generationen begonnene Winzertradition wird von ihnen fortgeführt.

Bouchard Père & Fils besitzt über 130 ha Weinberge in Burgund, davon 86 ha in den berühmtesten Grand Cru und Premier Cru Lagen, wie Montrachet, Chambertin und Corton sowie Beaune Vigne de L'Enfant Jésus, die sogar im Alleinbesitz des Hauses ist.

