







Grand Cru AOC

## Le Corton 2017 Bouchard Père & Fils

**CHF 135.00**

-  75cl
-  13%
-  Burgund, Côte d'Or
-  Pinot Noir
- AN** 31827517

### Produzent

Im Jahre 1731 wurde Bouchard Père & Fils durch Michel Bouchard in Beaune gegründet. Seine Nachfahren haben die Domaine ausgebaut und mit Parzellen in den besten Appellationen der Côte d'Or erweitert. Bernard Bouchard konnte 1820 das Château de Beaune kaufen, ein königliches Schloss aus dem 15. Jahrhundert, um welchem sich die Monopol-Lagen der Domaine befinden. Seit mittlerweile neun Generationen kümmert sich die Familie Bouchard mit Leidenschaft um die besten Rebberge in der Côte d'Or und hat ein beeindruckendes Weinunternehmen geschaffen.

### Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen Wein produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen. Die Weine aus der Region Côte d'Or zählen zu den gesuchtesten Trouvaillen des Burgundes. Die Region reicht von Satenay im Süden bis fast Dijon im Norden. Die Reben wachsen auf ausgeprägt kalkhaltigen Böden und ergeben filigrane und elegante Weine. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay.

### Subregion

Die Rebberge der Côte de Nuits erstrecken sich über rund 20 Kilometer von Nuits Saint-Georges nach Dijon. Die Côte de Nuits zählt zum nördlichen Teil der Côte d'Or. Auf rund 1500 Hektaren werden gesuchte Weine besonderer Klasse, fast ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltert, mit hohem Fruchtgehalt und samtener Textur.