

GRAND CONSEILLER PINOT NOIR BOUCHARD AINE & FILS ГРАН КОНСЕЛЬЕ ПИНО НУАР БУШАР ЭНЕ & ФИС



Вино красное сухое

Страна: Франция

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12,5%

Дом Bouchard Aîné & Fils был основан в 1750 году в Боне, историческом центре Бургундии. За свою длинную и богатую 250-летнюю историю хозяйство никогда не прекращало поиски совершенства в качестве, аутентичности стиля. Вина Бушар Эне & Фис выражают кропотливую работу на винограднике, внимание к винификации и выдержке вина. Так, применяется ограничение урожайности, используются экологически чистые методы при работе на винограднике.

Полная линейка производимых в регионе Бургундия вин объединена запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой. На этикетках изображен фасад главного здания 18 века - Hôtel du Conseiller du Roy.

В 1993 году семейный Дом Бушар был продан другой винодельческой семье – Буассе.

Терруар:

Виноград происходит с участков расположенных в регионе Лангедок, на иловых и глинистых почвах вблизи Средиземного моря.

Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемой температуре. Выдержка: преимущественно в стальных чанах, с небольшим количеством выдержки в дубовой бочке (30% новый дуб) для придания округлости и ароматической насыщенности.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вишнево-рубиновый.

Аромат: Дикая вишня, подвяленные ягоды. Прослеживаются нотки дуба, тостов и дыма.

Вкус: Яркий фруктовый, с шелковистыми танинами. Длительное послевкусие с выраженными пряными нотами.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам из дичи и красного мяса. Температура подачи: 16-18°C.