

# POMMARD BOUCHARD AÎNÉ & FILS

## ПОММАР БУШАР ЭНÉ&ФИС



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Pommard AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 13%

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:**

Этот аппелласьон насчитывает 313 га виноградников только с красными сортами винограда, из которых 125 классифицированы как Премье Крю. Почвы здесь глинисто-известняковые, с высоким содержанием железа, благодаря чему получают полнотелые, мощные вина.

### **Винификация и выдержка вина:**

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в дубовых бочках с последующей выдержкой от 14 до 16 месяцев в бочках, 20% процентов из которых новые.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный вишневый.

**Аромат:** Сложный и мощный, с фруктовой доминантой (вишня, цитрусовые, свежая фи́га).

**Вкус:** Богатые танины, мощный вкус вишни, специй и дубовых ноток.

### **Гастрономические рекомендации:**

Жареная дичь, красное запеченное или жареное мясо, паштетам, баранине и мягким сырам. Температура подачи: 16-17°C.