

HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE 1ER CRU BOUCHARD AINE&FILS ОСПИС ДЕ БОН БОН ПРЕМЬЕ КРЮ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Beaune 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13,5%

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:

Виноградник расположен на глинистой почве, содержащей большое количество железа.

Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемых температурах.

Выдержка в течение 6 месяцев в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий вишнево - красный.

Аромат: В букете преобладают ноты вишни, ежевики, черной смородины, а также подлеска, кожи и

Вкус: Яркий, фруктовый, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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