

# BOURGOGNE CHARDONNAY BOUCHARD AÎNÉ & FILS БУРГОНЬ ШАРДОНЕ БУШАР ЭНЕ & ФИС



## Вино белое сухое

**Апелласьон:** Bourgogne AOP

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**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.

## Винификация и выдержка вина:

Хорошо вызревший виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению. Ферментация и выдержка проходит в стальных чанах, при пониженной температуре, для сохранения свежего фруктового аромата. Выдержка в дубовых бочках на протяжении 6 месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный, с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** Сложный, с господством цветочных ноток и ноток жареного хлеба, меда и свежих фруктов.

**Вкус:** Превосходное белое вино, с мягким вкусом, которое представляет идеальное равновесие между мягкостью и свежестью.

## Гастрономические рекомендации:

Превосходно с курицей, не слишком тяжелыми пастами и твердыми сырами.

Температура подачи: 8-10°C.