

# PULIGNY-MONTRACHET BOUCHARD AINE&FILS ПЮЛИНЬИ-МОНРАШЕ БУШАР ЭНЕ&ФИС



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Puligny-Montrachet AOP

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**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:

Пюлиньи-Монраше находится в Кот де Боне, имеет площадь 214 га, и преимущественно засажен белыми сортами (97%). Виноградник расположен на мергелево-известняковой почве, с высоким содержанием глины.

### Винификация и выдержка вина:

Хорошо вызревший виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению. Отжим в пневматический прессах в течение двух часов. Ферментация и выдержка проходит в стальных чанах при пониженной температуре, с батонажем (взбалтыванием осадка) раз в неделю, с целью получить яркий свежий фруктовый аромат. Выдержка в дубовых бочках, из которых 30% новые.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Золотисто-желтый.

**Аромат:** Тонкие, но интенсивные нотки миндаля, экзотических фруктов, древесной смолы, белых цветов.

**Вкус:** Сдержанная кислотность позволяет выразить интенсивную мягкость и впечатляющую продолжительность.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с легкими салатами, блюда из рыбы, морепродукты, твердые сыры. Температура подачи: 12-14°C.