

SAINT-JOSEPH BOUCHARD AINE&FILS

СЕН-ЖОЗЕФ БУШАР ЭНЭ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Joseph AOP

Сорт винограда: 100% Сира

Содержание алкоголя: 13%



Дом Bouchard Aîné & Fils имеет длинную и богатую историю, он производит вина уже более 250 лет с постоянным поиском совершенства в качестве, аутентичности стиля и с престижным именем. 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.

Линейки вин объединены запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой.

Терруар:

Виноградник простирается вдоль правого берега реки Роны на протяжении 50 км и расположен между аппелласьонами Кондрё и Корнас.

Лозы растут на крутых хорошо освещенных склонах с отличным дренажем. На винограднике представлены различные типы почв, что наделяет вина уникальным характером. На севере почвы преимущественно гнейсовые (крупнозернистый гранит), илистые и глиняные, а на юге - мергели и граниты.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается, бережно доставляется на винодельню, отделяется от гребней, затем помещается под пресс. Во время ферментации вино регулярно перемешивается. Затем вино помещается в дубовые бочки, где выдерживается 12 месяцев. Для выдержки используются бочки различных размеров для того, чтобы получить необходимую структуру и аромат.



Органолептические характеристики:

Цвет: красный, с вишневыми оттенками.

Аромат: насыщенный, сложный букет представлен нотами черноплодной рябины и вишни, переплетающихся с нюансами кожи, мяты, аниса и куркумы.

Вкус: Округлый, полнотелый, с длительным послевкусием, в котором угадываются ноты ягод и лакрицы.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °С.