

MEURSAULT BOUCHARD AÎNÉ & FILS

МЕРСО БУШАР ЭНÉ&ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Meursault 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:

Мерсо - это одна из лучших коммун для производства белого вина; является третьей по величине коммуной в департаменте Кот д'Ор. Виноградники разбиты на известняково-каменистой почве.

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: Насыщенный золотистый.

Аромат: Прослеживаются четкие ароматы дуба, ванили, тоста и грецкого ореха.

Вкус: Это полнотелое вино обладает мягким сливочным вкусом с тонами свежего хлеба, ванили и дыни.

Гастрономические рекомендации:

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