

# BOURGOGNE PINOT NOIR BOUCHARD AINE&FIS БУРГОНЬ ПИНО НУАР БУШАР ЭНЕ&ФИС



**Вино красное сухое**

**Апелласьон:** Bourgogne AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**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:**

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 и черной смородины.

**Вкус:** Яркий, фруктовый, с продолжительным послевкусием.

## **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, достойно дополнит вкус мягких сыров. Температура подачи: 16-18°C.