

BEAUJOLAIS BOUCHARD AINE&FILS БОЖОЛЕ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Beaujolais AOP

Сорт винограда: 100% Гамэ

Содержание алкоголя: 12%

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:

Виноградники Божоле являются южными воротами Бургундии и занимают площадь 23 000 га. Почвы здесь песчано-глинистые с присутствием гранита.

Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали при t 30°C. Мацерация полуглеродная. После этого вино остается в емкости от 3 до 6 месяцев.

Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиново-красный.

Аромат: Выразительный фруктовый аромат (свежая вишня, красная смородина, слива) переплетается с нюансами карамели и ванили. .

Вкус: Легкое, элегантное вино, с ягодно-пряным послевкусием и отличной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Подается немного охлажденным к широкой гамме блюд, от салатов и колбас, до блюд из мяса и пасты. Температура подачи: 14-16°C.