

# HAUTES-COTES DE NUITS BOUCHARD AINE&FILS

## ОТ-КОТ ДЕ НЮИ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Hautes-Côtes de Nuits 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.

### Терруар:

Региональный аппелясьон От-Кот включает в себя 48 коммун Бургундии. От-Кот расположен параллельно Кот де Гран Крю в Бургундии, чуть выше него (300-400 м вместо 250-300м), где От-Кот де Нюи занимает 570 га, из которых 470 га занято под красными сортами винограда.

### Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемых температурах.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Ярко-рубиновый.

**Аромат:** Свежий, фруктовый букет, с нотками вишни, смородины и рябины.

**Вкус:** Концентрированный вкус ванили, смешанный с нотками красных фруктов и ягод.

### Гастрономические рекомендации:

Идеально дополнит блюда из дичи, копченой птицы, блюдами из дичи со сливой, подойдет к холодным мясным закускам. Температура подачи: 15°C-16°C.