

# CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU BOUCHARD AINE&FIS

## КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ ГРАН КРЮ БУШАР ЭНЕ&ФИС



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Corton-Charlemagne Grand Cru AOP

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 14%

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. Виноградник Кортон-Шарлемань является одним из величайших аппелласьонов для белых вин в Кот де Боне. Был назван в честь римского императора Шарлеманя Карла Великого, которому некогда принадлежал этот холм. Виноградники ориентированы на юго-восток, что позволяет лозам получать максимальное количество солнечного тепла.

### Терруар:

Corton-Charlemagne Grand Cru - самое роскошное из белых бургундских вин, с богатой маслянистой структурой, фруктовыми ароматами, нотами корицы, ванили и мёда.

### 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 проходит в дубовых бочках, с периодическим взбалтыванием осадка (раз в неделю). Выдержка вина также проходила в дубовых бочках (30% из которых новые).



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Золотисто-желтый.

**Аромат:** Яркий аромат фундука, грецкого ореха, печеных яблок, тонких цитрусовых ноток, ананаса и минерального тона.

**Вкус:** Сдержанная кислотность позволяет выразить интенсивную мягкость и впечатляющую продолжительность. Тона корицы и меда в послевкусии.

### Гастрономические рекомендации:

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