

HAUTES-COTES DE NUITS BOUCHARD AINE&FILS ОТ-КОТ ДЕ НЮИ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Hautes-Cotes de Nuits AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%



Дом Bouchard Aîné & Fils имеет длинную и богатую историю, он производит вина уже более 250 лет с постоянным поиском совершенства в качестве, аутентичности стиля и с престижным именем. 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.

Терруар:

Региональный аппелласьон От-Кот включает в себя 48 коммун Бургундии. От-Кот расположен параллельно Кот де Гран Крю, чуть выше него (300-400 м вместо 250-300м), где От-Кот де Нюи занимает 570 га, из которых 100 га занято под белыми сортами винограда.

Винификация и выдержка вина:

Хорошо вызревший виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению. Ферментация проходит в стальных чанах, при пониженной температуре, для сохранения свежего фруктового аромата. Далее вино выдерживается в дубовых бочках 8 месяцев (15% бочек новые, 85% - уже использованные).



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый золотисто-желтый.

Аромат: Выразительный, с ароматами абрикоса и ванили. Также заметны нотки меда и белых цветов, с легким цитрусовым тоном.

Вкус: Деликатный и ароматный, с хорошо сбалансированной кислотностью, маслянистый с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеально сочетается с блюдами из белого мяса под соусом, с блюдами азиатской кухни, жирной рыбой (лосось), салатами, сырами. Отлично подходит в качестве аперитива. Температура подачи: 12°C.