

CHABLIS 1ER CRU «VAILLONS» BOUCHARD AINE&FILS ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ «ВАЙОН» БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Chablis 1er Cru AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

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:

Коммунальный аппелласьон ограничен 17 деревнями, среди которых Шабли. Этот аппелласьон занимает 3425 гектаров и является наиболее обширным в Бургундии. 747 гектаров классифицированы как 1-ер Крю, «Вайон» занимает приблизительно 200 га и находится на юге деревни Шабли. Надпись «Премьер Крю» предоставляется винам из некоторых климатических зон, где вина традиционно оценены более высоко. Только 11% вин, производимых в Бургундии, могут использовать эту привилегию.

Винификация и выдержка вина:

Хорошо вызревший виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению. Ферментация и выдержка проходит в стальных чанах, при пониженной температуре, для сохранения свежего фруктового аромата.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый золотистый.

Аромат: Интенсивный, с нотками ванили, мокко и белых фруктов.

Вкус: Легкий, фруктовый, с нотками абрикоса и груши. У вина продолжительное приятное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с устрицами, рыбой под сливочным соусом, мясом птицы, фуа-гра.

Температура подачи: 10-12°C.