

# GEVREY-CHAMBERTIN BOUCHARD AÎNÉ & FILS ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН БУШАР ЭНÉ&ФИС



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Gevrey-Chambertin AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 13%

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 расположены в департаменте Кот де Нюи на узкой цепочке холмов, на мергелевой почве, прикрытой мелкоземом и щебнем.

### Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в дубовых бочках с последующей выдержкой от 14 до 16 месяцев в бочках, 20% процентов из которых новые.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Вишневый.

**Аромат:** Сложный, с ноткой леса, ванили, красных и черных ягод (черная смородина, малина, вишня).

**Вкус:** Великолепно сбалансированное, с мягкими, бархатистыми танинами, умеренной кислотностью.

### Гастрономические рекомендации:

Интенсивность аромата Жевре Шамбертен требует блюд богатых вкусом, таких как нога ягненка, говядина по-бургундски, петух в вине, свежие и выдержанный сыры.