

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BOUCHARD AINE&FILS ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП БУШАР ЭНЭ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Chateauneuf-du-Pape AOP

Сорта винограда: Гренаш, Сира, Мурведр

Содержание алкоголя: 14%

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.

Линейки вин объединены запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой.

Терруар:

Виноградники этого южного аппелласьона распространяются почти на весь район Chateauneuf-du-Pape и на некоторые земли четырех пограничных районов (Bedarrides, Courthezon, Orange и Sorgues). Площадь виноградника составляет 3130 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в период своей максимальной зрелости, доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению и мягкому прессованию. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Малолактическая ферментация: проводится. Выдержка проходит в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиново-красный.

Аромат: Сложный интенсивный, с нотками лесных ягод, специй, аниса, пряностей, свежего табака, кожи.

Вкус: Округлый, маслянистый, мягкие насыщенные танины, продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °С.