

BEAUJOLAIS VILLAGES BOUCHARD AINE&FIS

БОЖОЛЕ ВИЛЛЯЖ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Beaujolais Villages AOP

Сорт винограда: 100% Гамэ

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:

Аппелласьон Божоле-вилляж является промежуточной категорией с точки зрения классификации, и охватывает 39 коммун в Вернем Божоле. Почвы представляют собой сланец, с присутствием гранита.

Здесь производят качественные вина, с хорошим потенциалом.

Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали при t 30°C. Мацерация полуглеродная. После этого вино остается в емкости от 3 до 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Выразительный аромат вина раскрывается оттенками черной смородины, вишни, ежевики, подлеска, ванили, трав и специй.

Вкус: Вино интригует мягким, шелковистым вкусом с фруктовой кислинкой, округлыми танинами и долгим послевкусием с легкими бальзамическими нюансами.

Гастрономические рекомендации:

Подается немного охлажденным к различным колбасам или в качестве сопровождения блюд из птицы и жареного мяса. Температура подачи: 14-16°C.