

GRAND CONSEILLER CHARDONNAY BOUCHARD AINE&FILS ГРАН КОНСЕЛЬЕ ШАРДОНЕ БУШАР ЭНЕ&ФИС



Вино белое сухое

Страна: Франция

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

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:

Виноград происходит с участков расположенных в регионах Лангедок и Юго-Запад Франции.

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 и лишь малая часть вина проходит выдержку в дубовых бочках. Выдержка вина частично проходила в дубовых, частично в стали.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Цветочный (акация, весенние цветы) и фруктовый (цитрусовые и экзотические фрукты), дополненный нотами ванили.

Вкус: Хорошо сбалансированный, с выраженными нотами тостов, сливочного масла, и длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 10-12°C.