

COTES DU RHONE BOUCHARD AINE&FILS

КОТ ДЮ РОН БУШАР ЭНЭ&ФИС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Cotes du Rhone AOP

Сорта винограда: Клерет, Пикпуль, Вионье

Содержание алкоголя: 12,5%

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.

Полная линейка производимых в регионе Бургундия вин объединена запоминающейся этикеткой с «фирменной» вертикальной полосой.

Терруар:

Кот дю Рон представляет собой региональный аппелясьон, ограниченный 163 районами и 6 винодельческими департаментами; представляет 80% вина региона Роны, с площади более чем 40 000 га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в период своей максимальной зрелости, доставляется на винодельню, где подвергается гребнеотделению и мягкому прессованию. Брожение проходит в стальных чанах при низкой температуре для получения яркого букета. Ферментация сортов проходит отдельно, для сохранения стиля и уникальных характеристик.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Яркий цветочный, с легкими нотками белых фруктов.

Вкус: Округлое вино, с приятной кислотностью и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с овощными салатами, креветками, рыбными блюдами, мясом птицы и сырами. Температура подачи: 10-12 °С.