

# HOSPICES DE BEAUNE MEURSAULT 1ER CRU GENEVRIERES BOUCHARD AINE&FIS ОСПИС ДЕ БОН МЕРСО ПРЕМЪЕ КРЮ ЖЕНЕВРИЕР БУШАР ЭНЕ&ФИС



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Meursault 1er Cru AOP

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 13,5%



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.

Виноградник «Genevrières» расположен в коммуне Мерсо, на юге Кот де Бона. Почвы здесь представляют собой смесь глины и известняка. Название Genevrières происходит от слова «genévrier», что означает можжевельниковый куст. Когда-то можжевельник рос на местной земле, но был вытеснен виноградной лозой. Мерсо 1er Cru Genevrières является превосходным примером тонкого бургундского Шардоне.

Вино Meursault 1er Cru «Genevrières» было произведено для всемирно известного благотворительного аукциона Hospices de Beaune.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где будет подвергаться тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемых температурах.

Выдержка в течение 6 месяцев в дубовых бочках.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Золотисто-желтый.

**Аромат:** Тонкие, нежные ароматы сладких тропических фруктов, цитрусовых, сливочного масла, миндаля, ванили.

**Вкус:** Мощное и в то же время элегантное вино. Минеральная стилистика.

### Гастрономические рекомендации:

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