

BEAUJOLAIS NOUVEAU BOUCHARD AÎNÉ & FILS БОЖОЛЕ НУВО БУШАР ЭНЕ & ФИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Beaujolais AOP

Сорт винограда: 100% Гамэ

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.

Божоле Нуво это молодое вино, которое поступает в продажу непосредственно по окончании ферментации, шесть недель спустя. Тогда же по всему миру отмечается праздник «Божоле Нуво».

Терруар:

Виноградники расположены на юге, на глинисто-известковых почвах.

Винификация и выдержка вина:

В основе формирования яркого вкуса божоле нуво лежит процесс углекислотной мацерации исходного сырья в небольших закрытых чанах в течение 5-7 дней. К третьему четвергу ноября вино уже поступает в продажу.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиново-красный.

Аромат: Выразительный фруктовый (свежая вишня, красная смородина, слива).

Вкус: Легкое, элегантное вино, с фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Рекомендуется в качестве аперитива, а также к простым блюдам и закускам (например, острые сухарики, козий сыр). Температура подачи: 14-16°C.