

# CHABLIS BOUCHARD AINE&FILS ШАБЛИ БУШАР ЭНЕ&ФИС



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Chablis АОС

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**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:**

Коммунальный аппелясьон ограничен 17 деревнями, среди которых Шабли. Этот аппелласьон занимает 3425 га и является наиболее обширным в Бургундии.

Тайна органолептики вин Шабли кроется в геологии: здесь выходит на поверхность край огромной залежи известняка. Другая ее оконечность, появляющаяся за Ла-Маншем, в Дорсете, дала всей залежи - этому уникальному пудингу из раковин доисторических моллюсков – «киммерийская залежь».

## **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.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Красивый золотистый.

**Аромат:** Белые цветы и свежие фрукты (персик) и сухофрукты (курага). Ароматы минералов (кремень).

**Вкус:** Свежий, легкий и фруктовый. В послевкусии приятные ванильные нотки.

## **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно с морепродуктами, особенно с устрицами; рыбой под сливочным соусом, фуа-гра, мясом птицы. Температура подачи: 8-10°C.