



## HERITAGE DU CONSEILLER CHARDONNAY VIN DE FRANCE

BOUCHARD AÎNÉ & FILS

• BEAUNE •



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

### Histoire

P. Bouchard (1814-1898) représente la 5ème génération de la famille ; cet homme charismatique a offert à la maison, mais également à la région et ses vins une destinée internationale. Ce fut un homme d'Etat brillant, fervent défenseur des grandes causes, qui consacra sa vie à servir les intérêts de sa ville, de sa région et des vins.

Son engagement fut tel qu'il participa activement à la création d'une école de viticulture (encore ouverte!) dont la vocation serait de transmettre et perpétuer un savoir-faire hérité de la tradition.

Chargé d'histoire et de saveurs, ce vin d'expression rend hommage à cette figure illustre de la famille, et à son dévouement envers les nobles cépages de sa région natale.

En son honneur, la maison perpétue la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins exprimant à merveille toute la richesse des terroirs de France.

### Cépage

100% Chardonnay.

### Notes de dégustation

**Robe** : couleur jaune paille avec une belle fraîcheur.

**Nez** : un coté fleurs blanches avec des notes sucrées onctueuses.

**Bouche** : toute l'élégance du Chardonnay avec des notes de miel d'acacia.

### Accords mets et vins

Ce joli vin au style très expressif sera parfait en apéritif ou pour accompagner des salades composées, des viandes grillées ou roties, un poisson à la plancha, ou un beau plateau de fruits de mer.

### Service

A servir à une température entre 11°C et 13°C.

### Potentiel de garde

À apprécier dans sa jeunesse pour profiter pleinement de toute son intensité aromatique.

## Origine

Appellation récente (2009), la classification "VIN DE FRANCE" autorise une certaine liberté dans la vinification par rapport au système traditionnel des AOC/IGP. Elle permet ainsi l'assemblage de cépages issus des différents vignobles de France, ainsi que la possibilité d'adapter les techniques de vinification pour mettre en valeur les caractéristiques et l'expression de chaque cépage.

C'est donc pour notre viculteur la possibilité d'exprimer tout son talent et son savoir faire à travers un vin au style constant et à la personnalité unique, dans le respect des valeurs de qualité et de prestige de la Maison Bouchard Aîné & Fils.

## Vinification et élevage

Vendanges mécaniques des raisins de Chardonnay sélectionnés sur des vignobles du sud et de l'ouest de la France.

Vinification traditionnelle à basse température, suivie d'un élevage en cuve. Un quart de la cuvée est boisé pour apporter une structure subtile tandis que les 3 autres quarts sont élevés en cuves inox pour conserver la fraîcheur et tout le fruité du cépage.