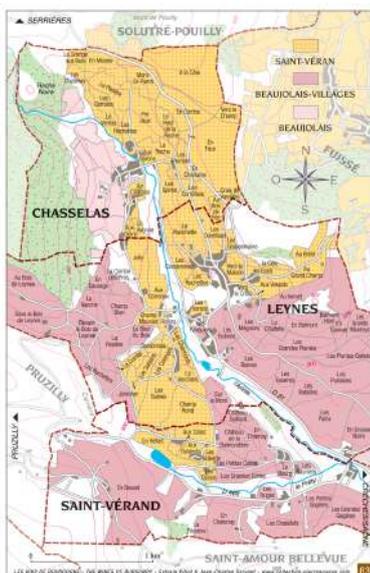


BOUCHARD AÎNÉ & FILS
- BEAUNE -



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.

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Visuel : Vert-or.

Olfactif : Jeune, il développe des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire), évoluant vers les fleurs blanches (acacia), puis jaunes (chèvrefeuille, genêt) et en vieillissant, vers la noisette, l'amande grillée, le miel et la pierre à fusil.

Gustatif : Vin sec mais rond, tendre et fruité.

Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, avec les hors-d'œuvre, les charcuteries fines et légères, les huîtres, les crustacés, les poissons.

Service

entre 10° et 12°C.

Potentiel de garde

de 5 à 8 ans

Origine

Appellation régionale du Mâconnais récoltée sur 7 villages. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 558 hectares plantés en Chardonnay

Vinification et élevage

Fermentation en cuve inox suivi d'un élevage partiel en fûts, dont 20% sont neufs, pendant 10 mois.

