



La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.



Cépage

100% Chardonnay

Notes de dégustation

Visuel : Or brillant et cristallin aux reflets verts.

Nez : Complexe dominé par des notes de fleurs et de fruits frais soulignés par des notes de toast et de miel

Bouche : Un excellent vin sec, souple, qui présente un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux.

Accords mets et vins

Les qualités de ce vin mêlant vivacité et complexité aromatique lui permettent d'être dégusté en toutes occasions: seul en apéritif, en accompagnement de poissons et de fruits de mers ou encore avec de nombreux fromages (Brie, Saint-Nectaire, Comté, Beaufort pour n'en citer que quelques-uns).

Service

Servir idéalement frais à 12°C

Potentiel de garde

Ce vin pourra être conservé entre 2 et 5 ans selon les millésimes.

Origine

Les Chardonnays de l'appellation régionale Bourgogne sont sélectionnés et récoltés sur l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne.

L'appellation Bourgogne blanc compte un peu plus de 850 hectares en production, répartis sur l'ensemble de la Bourgogne viticole. La très grande diversité de terroirs rencontrés permet d'obtenir une grande palette d'expressions du cépage qui prendra tour à tour des accents de pierre à fusil, de beurre frais ou encore d'acacia. C'est pourquoi le rôle de sélection de notre viniculteur est crucial; il permet d'obtenir une expression du Chardonnay pure et conforme au savoir-faire de la maison.

Vinification et élevage

Après récolte, la vendange est totalement éraflée pour éviter l'apparition d'arômes herbacés dans le vin. Le moût est ensuite extrait par pressurage pneumatique, de manière à obtenir la meilleure qualité possible tout en minimisant les phénomènes d'oxydation. La vinification se fait ensuite en cuves inox thermo-régulées, avec une fermentation alcoolique propre à développer toute la richesse aromatique du Chardonnay.

Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français avec une proportion de de fûts neufs variable selon les millésimes pour donner au vin sa souplesse et mettre en valeur les arômes miellés du cépage.