



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY

« RESERVE »

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

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.



CATEGORIE

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 environ 1000 hectares.

LE VIN

Cépage : 100% Chardonnay

VINIFICATION/ELEVAGE

Vinifiés et élevés en fûts de chêne pendant 6 mois

DEGUSTATION

Visuel : Sa robe or limpide se teinte de reflets couleur vert.

Olfactif : Le nez est très expressif avec des senteurs florales, de miel puis de fruits frais.

Gustatif : En bouche, l'attaque est franche, avec une bonne acidité, des senteurs classiques d'agrumes, de fruits confits, de vanille et de fleurs d'acacia. D'une bonne longueur et d'une belle vivacité.

A TABLE

Température de service: 13-14°C

En apéritif, sur des poissons, des saint jacques, des viandes blanches...

GARDE

8 ans