



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**  
BEAUNE - FRANCE

## CUVÉE BOUCHARD AÎNÉ « Blanc de Blancs »

*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 Vins de Table Français peuvent être produit sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Aucune tolérance n'est admise sur ce point.

C'est un vin qui reflète l'engagement qualité de la Maison. Il en est son ambassadeur.

### LE VIN

*Cépages* : Chardonnay pour plus de moelleux et de richesse, et par fidélité à l'ancrage bourguignon de la Maison, ce qui lui donne son style Maconnais. D'autres cépages blancs, type Ugni Blanc, complètent l'assemblage.

### VINIFICATION/ELEVAGE

En cuve inox. C'est un assemblage décidé par le Maître de Chais selon un style spécifique. La sélection des moûts, la vinification, l'assemblage se font dans une seule perspective : garantir la continuité de ce style, tirage après tirage.

### DEGUSTATION

*Robe* : Jaune pâle très limpide.

*Nez* : Parfums vifs et frais où domine la vanille, les notes florales et fruitées.

*Bouche* : Vive, parfumée, ronde. Arômes floraux subtils. Belle élégance.

### A TABLE

Température de service : 10°C

A déguster avec les poissons grillés, la charcuterie, les viandes blanches et les fromages de chèvre.

