



BOUCHARD AÎNÉ & FILS

Héritage du Conseiller

Chardonnay

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 France 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

Cépage : *Chardonnay*

VINIFICATION/ELEVAGE

Vendanges : mécaniques.

Vinification : traditionnelle à basse température.

Élevage : en cuve.

DEGUSTATION

- Robe : couleur jaune paille avec une belle fraîcheur.
- Nez : un côté fleurs blanches avec des notes sucrées onctueuses.
- Bouche : élégance du Chardonnay avec des notes de miel d'acacia.

A TABLE

Il est conseillé de boire ce Chardonnay dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Il s'associe aux salades composées, aux grillades, aux poissons, aux coquillages et aux crustacés.

A servir à une température de 11 à 13°C.

