

DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

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

La maison a su montrer sa compétence dans les cépages bourguignons Pinot Noir et Chardonnay. Fort de ce savoir-faire, Bouchard Aîné & Fils l'a étendu à des vins plaisirs, des vins venus de France, des terres de soleil, de vent et de caractère.

*La gamme Héritage du Conseiller
s'invite chez Bouchard Aîné & Fils*



Des habillages sobres et valorisants

Un habillage distinctif, épuré et élégant avec la présence de l'Hôtel du Conseiller du Roy en héritage sur l'étiquette, qui signe la qualité des vins et les valeurs de la maison.



LES + DE LA CAPSULE À VIS

- Organoleptiquement neutre
- Préserve la fraîcheur aromatique des vins
- Offre une régularité parfaite dans le temps et d'une bouteille à l'autre
- Simple et pratique d'utilisation



LES + DE LA BOUTEILLE GRAVÉE

- Une bouteille valorisante avec gravure recto-verso
- La signature est la caution de la maison Bouchard Aîné & Fils, synonyme de toute l'attention portée dans l'élaboration des vins
- Un impact et une visibilité synonymes de qualité

DEPUIS 1750
BOUCHARD AÎNÉ & FILS
FRANCE



Des vins de cépages gorgés de soleil

PINOT NOIR

Un des cépages les plus délicats à travailler, aux dires de tous les viticulteurs et vinificateurs, est équilibré entre les fruits noirs et les arômes boisés.



CHARDONNAY

Le mariage entre la typicité du Chardonnay (agrumes, fruits blancs, fleurs blanches) et quelques notes boisées...



SAUVIGNON

L'alliance fine et délicate des notes de fruits frais et de minéralité.



MERLOT

Élégance et souplesse avec une belle concentration des arômes (poivron vert, cassis, chocolat noir) pour ce vin de caractère.



GRENACHE ROSÉ

Fraîcheur, souplesse et ampleur pour ce vin aux arômes de petits fruits rouges.



*Les vins de France Bouchard Aîné & Fils
la richesse des fruits, un maximum de fraîcheur...
une gamme parfaitement adaptée à la vente au verre !*