



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

CUVÉE BOUCHARD AÎNÉ « Rouge de France »

La maison Bouchardean & 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 : Syrah, grenache et gamay pour plus de fruité.

Degré: 12% vol.

VINIFICATION/ELEVAGE

Vinification en cuve inox.

DEGUSTATION

Color: Rouge violacé.

Nose: Nez fruité de petits fruits rouges (cassis, groseille) avec un soupçon de bonbon anglais (amylique).

Palate: Vif et gouleyant. Un vin friand, qui est remarquable par son intensité fruitée.

A TABLE

Ce vin rouge révélera au mieux ses arômes délicats à une température de 16°C.

A déguster avec les viandes rouges, les grillades, les plats épicés, les gibiers, les fromages frais.