



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

CUVÉE BOUCHARD AÎNÉ “Rosé de France”

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Bouchard Aîné & Fils has been making fine wines for over 250 years. The prestige of its name is due to its permanent commitment to ensuring perfect quality and authenticity of style in its wines.



CATEGORIE

Les Vins de Table 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 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.

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

LE VIN

Cépage : La Cuvée Bouchard Aîné & Fils « Rosé de France » est typée Cinsault noir pour plus d'élégance et de fruité. Bien sûr d'autres cépages comme le Grenache, le gamay peuvent rentrer dans la composition.

VINIFICATION/ELEVAGE

En cuve inox.

DEGUSTATION

Robe : Belle nuance de rose, limpide aux reflets violacés.

Nez : Fruité avec des nuances de groseille et d'agrumes.

Bouche : Saveur légèrement acidulée pour plus de fraîcheur. Agréable douceur, gouleyant.

A TABLE

Température de service vers 10°C.

A déguster avec les viandes blanches, les grillades ou le jambon.

GARDE

A boire jeune.