

DEPUIS 1750



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**  
BEAUNE - FRANCE

# VIN DE FRANCE CHARDONNAY

*Collection*

*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 produits sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Cette appellation récente (2009) offre une grande liberté dans l'élaboration des vins car elle autorise des assemblages de cépages de régions et de millésimes différents. C'est aussi la possibilité pour notre viculteur d'exprimer son savoir-faire à travers un vin au style constant et à la personnalité unique.

C'est un vin qui reflète l'engagement qualité de la Maison envers les cépages et leur mise en valeur.

## CEPAGES

100% **Chardonnay** (arômes floraux)

## VINIFICATION/ELEVAGE

Ce vin de France est essentiellement issu du sud de la France. Nous avons sélectionné les meilleurs terroirs et magnifié cette sélection avec des origines issues de la Bourgogne.

La partie « Sud » est récoltée de nuit pour garder la fraîcheur du cépage ; elle est ensuite vinifiée et élevée sur ses lies fines jusqu'à l'assemblage entre les 2 parties. La partie Bourgogne est, elle, récoltée soigneusement à la main puis vinifiée et élevée dans des fûts de chêne ayant déjà accueilli des vins de Bourgogne afin d'apporter le gras et la structure de ce vin.

## DEGUSTATION

**Visuel** : bel or jaune

**Nez** : Révèle un bouquet généreux et complexe de pêches jaune et d'abricot frais

**Bouche** : riche et grasse avec de belles saveurs de fruits exotiques. Belle sensation de bois fondu.

## ACCORDS METS-VINS

Servir entre 12° et 14°C

Accompagne parfaitement les poissons, viandes blanches et fromages à pâte molle.

## POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 3 ans.

