



Chargé d'histoire et de saveurs, ce vin rend hommage au Conseiller Général, figure illustre de la famille, et à son dévouement envers les nobles cépages de sa région natale. En son honneur, la maison perpétue la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins exprimant à merveille toute la richesse des terroirs de France.

Histoire

P. Bouchard (1814-1898) représente la 5^{ème} génération de la famille ; cet homme charismatique a offert à la maison, mais également à la région et ses vins une destinée internationale. Ce fut un homme d'Etat brillant, fervent défenseur des grandes causes, qui consacra sa vie à servir les intérêts de sa ville, de sa région et des vins. Son engagement fut tel qu'il participa activement à la création d'une école de viticulture (encore ouverte!) dont la vocation serait de transmettre et perpétuer un savoir-faire hérité de la tradition.

Cette gamme vient mettre en lumière l'héritage que nous avons reçu de cet illustre personnage: la passion des cépages chardonnay et pinot noir, ainsi qu'une volonté sans faille à les sublimer grâce à notre savoir-faire ancestral.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification

Vendanges mécaniques suivies d'une vinification traditionnelle à basse température et d'un élevage en cuve pour préserver la fraîcheur aromatique.

Notes de dégustation

Robe : couleur jaune paille avec une belle fraîcheur.

Nez : un coté fleurs blanches avec des notes sucrées onctueuses.

Bouche : élégance du Chardonnay avec des notes de miel d'acacia.

Accords mets et vins

Ce joli vin au style très expressif sera parfait en apéritif ou pour accompagner des salades composées, des viandes grillées ou roties, un poisson à la plancha, ou un beau plateau de fruits de mer.

Service

Servir idéalement à une température située entre 11°C et 13°C.

Potentiel de garde

À apprécier dans sa jeunesse pour profiter pleinement de toute son intensité aromatique.

Origine

Les Vins de France sont issus des différents vignobles de France. Cette appellation récente (2009) permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP. En effet, elle permet l'assemblage de cépages provenant de différentes régions et issus de différents millésimes; elle permet aussi d'adapter les techniques de vinification afin de vraiment les mettre en valeur. C'est donc pour notre viculteur la possibilité d'exprimer tout son talent à travers un vin au style constant et à la personnalité unique.

Ce vin reflète parfaitement notre engagement envers la promotion des cépages, notamment le pinot noir et le chardonnay.

