

DEPUIS 1750



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

VIN DE FRANCE TERRET – 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

Assemblage de **Terret** (fraicheur et vivacité) et de **Chardonnay** (arômes floraux)

VINIFICATION/ELEVAGE

Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis foulés et éraflés à leur arrivée en cuverie. Après pressurage, les jus subissent un débourbage à froid pour écarter les lies les plus grossières qui risqueraient d'amener des déviations aromatiques. Les jus clairs obtenus par soutirage partent ensuite en fermentation en cuves inox ; le maintien d'une température basse à 16°C permet de conserver et révéler tout le fruité des cépages. Enfin vins sont assemblés puis élevé sur lies.

DEGUSTATION

Visuel : bel or teinté de reflets argentés

Nez : intense et floral révélant également des notes de fruits à chair blanche.

Bouche : complexe et pleine de fraîcheur avec des notes légèrement citronnées. L'ensemble est d'un bel équilibre et d'une persistance agréable.

ACCORDS METS-VINS

Servir frais entre 8 et 10°C seul en apéritif, ou accompagnement des viandes blanches légères, des émincés de porc, brochettes ou pizzas.

