



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.

#### Histoire

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.

#### Cépage

Assemblage de **Colombard** (tension et corsé) et de **Grenache Blanc** (onctuosité).

#### Notes de dégustation

**Robe** : couleur jaune pâle teintée de reflets argentés.

**Nez** : arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

**Palais** : vin rafraîchissant aux saveurs fruitées. Friand et souple, on appréciera ses notes exotiques.

#### Accords mets et vins

Ce vin accompagnera parfaitement des viandes blanches légères, des émincés de porc, brochettes ou pizzas.

#### Service

Servir idéalement entre 8 et 10°C.

#### Potentiel de garde

1 à 2 ans

#### Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver toute la fraîcheur essentielle à ce vin. Chaque cépage est pressé et vinifié séparément à basse température pour conserver la finesse et la pureté des arômes. Les vins sont ensuite assemblés et élevés sur lies fines pendant 3 mois en cuves inox afin d'apporter du gras au vin.

