



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 viticulteur 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 **Grenache Noir** (rondeur et soyeux) et de **Cinsault** (vivacité et fruité)

Notes de dégustation

Robe: Rose pale teinté de reflets argent brillants.

Nez : Fruité avec des accents acidulés de groseille et de framboises, souligné par quelques notes florales

Bouche : Attaque tout en rondeur avec beaucoup de volume que soulignent un bel équilibre et une grande persistance.

Accords mets et vins

A déguster en apéritif; pendant le repas il accompagne très bien les barbecues, les volailles ou les viandes grillées.

Service

Servir idéalement entre 12 et 14°C pour apprécier tout le fruit

Potentiel de garde

Un vin à boire dans sa jeunesse. Peut-être conservé 2 ans.

Vinification et élevage

Les raisins proviennent de plusieurs régions productrices essentiellement basées dans le sud de la France. Chaque cépage est vinifié séparément à basse température en cuve inox, afin de privilégier les arômes de fruits rouge, de fleurs blanches et la finesse en bouche.

Après assemblage, le vin est élevé pendant environ 6 mois en cuves inox sur lies fines afin de développer sa rondeur et sa structure. Il est mis en bouteille à la fin du printemps afin que ses qualités organoleptiques soient optimum pour une dégustation en pleine saison.