



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 **Syrah** (aromatique et charpente)

Notes de dégustation

Robe : rouge grenat.

Nez : délicat et expressif, il s'ouvre sur des notes poivrées, de curcuma frais et de fruits rouges.

Palais : la bouche est tendre, gourmande et élancée autour de jolis tanins épicés

Accords mets et vins

Ce vin se mariera très bien avec des plats de viandes froides, les viandes rouges, plats en sauce et les barbecues.

Service

Servir idéalement entre 13 et 14°C.

Potentiel de garde

1 à 2 ans

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver leur potentiel aromatique et la fraîcheur du vin. Chaque cépage est pressé et vinifié séparément. Après 4 jours de macération pré-fermentaire à froid pour favoriser la diffusion des arômes et des pigments dans le vin, une fermentation d'environ 2 semaines s'opère. Un contrôle strict des températures permet d'obtenir un vin fruité aux arômes nets et à la couleur intense.

Les vins sont ensuite assemblés et élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois en cuves inox pour créer un mariage harmonieux des deux cépages et développer la structure du vin.

