



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CUVÉE ROUGE DE FRANCE

22300



Krydret ret



Lam



Mørkt kød



Ost, kraftig



Svinekød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné & Fils har produceret top Bourgogne vine i over 250 år. Prestigen omkring denne familie og dets vinhus skyldes det konstante engagement, der er lagt i vinproduktionen. Dette for at sikre en så høj kvalitet som årets høst gør muligt, samt for at bevare den stil og ægthed vinene har opnået gennem mere end 250 år.

Rød "Vins de France" kan produceres på druer fra hele Frankrig. Denne vin reflekterer Bouchard Aîné & Fils engagement i kvalitet, da alle vine der bærer deres navn skal være ambassadør for vinhuset. Vinen er baseret på en blanding hovedsageligt af Syrah og Gamay druer for at opnå en frugtrig og fyldig smag, samt en god tæt farve.

Vinifikation foregår i rustfri stålitanke. Selektionen af druemost, vinifikation og den endelige blanding har kun ét formål, nemlig at sikre en ensartet og høj kvalitet, aftapning efter aftapning.

Bouchard Aîné Rouge de France har en dyb blåviolet farve, og en frisk frugtrig duft med antydning af solbær og stikkelsbær. Smagen er frisk, frugtrig, blød og let drikkelig med elegant aroma. Ideel til rødt kød, grillet kød, krydrede retter, vildt samt cremede oste.

Land

Frankrig

Region

Vin de France

Årgang

Non Vintage (NV)

Alc %

12.5

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Gamay, Syrah

Anvendelse

Krydrede retter, Lam, Mørkt kød, Ost, kraftige, Svinekød

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Let

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0