



BOUCHARD AÎNÉ & FILS BROUILLY

23620



And



Fjerkræ



Lam

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Brouilly, Beaujolais Cru

På vejen som fører rundt om Beaunes absolutte centrum ligger et smukt og stilfuldt palæ, "Hotel du Conseiller du Roy". Det er dog ikke noget hotel, men man er meget velkommen til at besøge huset og kældrene.

Det er her Bouchard Aîné & Fils har adresse. Og det er her, at man kan opleve fortiden og nutiden smelte sammen i traditioner, som er mere aktuelle end nogensinde.

Vi skal finde starten af Bouchard Aîné & Fils i første halvdel af 1700-tallet. Michael Bouchard var manufakturhandler fra Grenoble. Han rejste jævnligt gennem Bourgogne på sin vej til Flandern og Belgien, hvor han solgte sine varer. Ofte købte han nogle flasker Bourgognevine til at tage med til sine kunder. De var åbenbart så tilfredse med hans valg at de bad ham bringe mere af den gode vin. Det gav ham lyst til, sammen med sin søn at blive vinhandlere. Og i 1750 etablerede de sig som sådan i Beaune og blev blandt de første virkelige købmænd i distriktet. Et job som er gået i arv fra generation til generation. Fra ældste søn til ældste søn (Aîné betyder ældste). Et stærkt familiefirma, som altid har spillet en rolle i Beaunes politiske liv. Mest markant var Paul Bouchard (1814-1898) som var borgmester og præsident for Hospice de Beaune.

Brouilly er, når vi taler om mængder, den største af cru vinene i Beaujolais. Traditionelt er det også den, som kommer først på markedet og minder os om, at det for alvor er forår igen. Det er i Brouilly de fleste får dannet sig det første reelle indtryk af den nye årgangs stil og kvalitet.

Et sikkert valg til de lette serveringer midt på dagen, men også en kompetent ledsager til det meste af det som følger efter solnedgang. Jordbunden er en blanding af granit og skifer og det giver en helt speciel karakter.

Det er en ærlig vin, der er let at drikke og med en speciel smag, der lokalt sammenlignes med champignon!

Brouilly er særlig velegnet til lyst kød, lam eller stegt fjerkræ som kylling eller and.

Land Frankrig	Region Beaujolais	Distrikt Brouilly	Årgang 2020
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Gamay	Andet Eksklusiv	Anvendelse And, Fjerkræ, Lam	Drueandel 100% Gamay
Lagring 6 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala rødvin Let	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			