



BOUCHARD AÎNÉ & FILS SANTENAY 1. CRU

23660



Fjerkræ



Mørkt kød



Vildtkød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Santenay 1^{er} Cru Clos Rousseau

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 (Ainé 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.

Vinen er elegant, flot i farven, dyb og med ret potente tanniner. Delikate og komplekse aromaer af røde, tilpas modnede bær, mandler og lette fine noter af skovbund.

Bourgognevine er velegnet til mange retter, og de er vidunderlige vine til fjerkræ, vildt og til rødt kød. Men fælles for Bourgognevine er, at de nærmest kræver en god kraftig sauce, hvad enten det er en lys fjerkræsauce eller en kraftig, mørk rødvinssauce, bare den er fyldig og gerne fed. Det er med andre ord ikke til hverdagsmad, vi anbefaler Bourgogne.

Land Frankrig	Region Bourgogne	Distrikt Bourgogne	Årgang 2013
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Pinot Noir	Andet Eksklusiv	Anvendelse Fjerkræ, Mørkt kød, Vildtkød	Drueandel Pinot Noir 100%
Lagring 14 måneders fadlagring	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala rødvin Medium	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			