



BOUCHARD AÎNÉ & FILS GEVREY-CHAMBERTIN

23730



Grillret



Kalv



Lam



Mørkt kød



Ost, kraftig

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Gevrey-Chambertin

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.

Gevrey-Chambertin, Bouchard Aîné & Fils fremstår med en smuk rød farve. Duften byder på en palet med orange, modne sorte brombær og jordbær fra haven. Smagen er let krydret og med super balance mellem den friske frugt og den sprøde syre.

Bourgogne-distriktet Côte d'Or opdeles i to regioner, Côte de Nuits mod nord og Côte de Beaune mod syd. Gevrey-Chambertin ligger i den nordlige del af Côte de Nuits og er samtidig den største vinkommune i området. Her forenes den koncentrerede frugt med god balance. Bourgogne der viser vejen.

Vinen er en god ledsager til rødt kød, grillretter, kalv, lam og ost.

Land

Frankrig

Region

Bourgogne

Distrikt

GEVREY-CHAMBERTIN

Årgang

2018

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Pinot Noir

Andet

Eksklusiv

Anvendelse

Grill retter, Kalv, Lam, Mørkt kød, Ost, kraftige

Drueandel

Pinot Noir 100%

Lagring

16 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2B)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0