



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHARDONNAY RESERVE BOURGOGNE

34610



Fisk, fed



Fjerkræ



Ost, mild



Skaldyr



Svinekød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné
Bourgogne Chardonnay "Les Vendangeurs"

På vejen som fører rundt om Beaunes i hjertet af Bourgogne, 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.

Bouchard Aîné & Fils er grundlagt tilbage 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 Bourgognevin 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 vinhandler. 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.

Bourgogne Chardonnay "Réserve" er produceret på Chardonnaydruer, der er høstet på udvalgte terroirs i den sydlige del af Bourgogne - i Maconnais-området og Côte Chalonnaise. En lille del af denne cuvée kommer også fra vinmarkerne i Côte de Beaune. Det er her, husets winemaker spiller en meget vigtig rolle i udvælgelsen af druerne, da han er ansvarlig for Chardonnay-udtrykket i respekt for husets stil.

"Réserve"-betegnelsen skyldes, at man her har anvendt fadlagring på egefade både under vinifikationen og under lagring. 70% af vinificeringen foregår i rustfri ståltonke og 30% i fade af egetræ. Herefter er al vin fadlagret i 6 måneders på egetræsfade, hvoraf 15% er nye fade.

Bourgogne Chardonnay "Réserve" har en klar gul farve med et strejf af grønt. I duften finder man blomsterrige note. Desuden aner man toast, honning og friske frugter. Smagen er tør og meget velafbalanceret - på én gang frisk og mild.

Bourgogne Chardonnay "Réserve" er det perfekte valg til aperitif eller til smørrebrød og fisk. Bør nydes ved en serveringstemperatur på 12 - 14 °C

Land

Frankrig

Region

Bourgogne

Årgang

2021

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Chardonnay

Anvendelse

Fisk, fed, Fjerkræ, Ost, milde, Skaldyr, Svinekød

Drueandel

Chardonnay 100%

Lagring

3 måneders fadlagring

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0