



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHARDONNAY HÉRITAGE DU CONSEILLER

35620



Fisk, fed



Ost, mild



Pasta



Røget kød



Skaldyr

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Chardonnay Héritage du Conseiller

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.

Chardonnay er en frisk hvidvin med aromaer af eksotiske frugter, citrus og grape. Det eksotiske præg går igen i smagen, kombineret med et forfinet strejf af vanilje og mineraler.

Chardonnay er som drue meget alsidig og nem og have med at gøre. Den kan klare en del forskellige retter af mad, men er bedst sammensat med eksempelvis fjærkræ, fed fisk, cremede supper eller lyst kød.

Land: Frankrig

Område: Bourgogne, Beaune

Ejer: Bouchard Aîné & Fils

Årgang: 2013

Type: Hvidvin

Flaskestørrelse: 75 cl

Lukning: Korkprop

Areal: Bourgogne som hvidvinsappellation strækker sig op til 1000 ha

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Lagringspotentiale: 3-6 år

Alkohol: 13 %

Anbefalet serveringstemp.: 10-12°C

Land

Frankrig

Region

Vin de France

Årgang

2022

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Chardonnay

Anvendelse

Fisk, fed, Ost, milde, Pasta,
Røget/saltet kød, Skaldyr

Drueandel

Chardonnay 100%

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0