



BOUCHARD AÎNÉ & FILS FLEURIE

23640



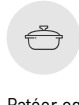
Fjerkræ



Kalv



Mørkt kød

Patéer og
terriner

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Fleurie

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.

Fleurie er nok den mest kendte af de 10 "Grands Crus" i Beaujolais, som har egen AOP. Området ligger som et af de nordligste af de 10 Crus, som alle ligger i den nordlige del af Beaujolais. Jorden er ofte ren granit, hvor druen Gamay gror på bølgende bakker.

En smukt blomstrende vin som i næsen viser små fine noter af iris og viol ved siden af de røde bær og derpå i munden er blød, harmonisk og så alligevel ikke uden kompleksitet.

Velegnet til alt, men den stortrives sammen med de mere elegante serveringer.

Land

Frankrig

Region

Beaujolais

Distrikt

Fleurie

Årgang

2020

Alc %

12.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Gamay

Anvendelse

Fjerkræ, Kalv, Mørkt kød, Patéer og
terriner

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