

BOUCHARD AÎNÉ BOURGOGNE CHARDONNAY

BORGONHA · FRANÇA

É no coração de Beaune, capital dos vinhos da Borgonha, que está localizado o Hôtel du Conseiller du Roy. A residência abriga as adegas da Maison Bouchard Aîné & Fils, que desde 1750 perpetua a tradição de excelência na produção de seus grandes vinhos. Sob o olhar atento de seu enólogo, que persegue o espírito de elegância e tradição, que tal como um maestro, compõe suas gamas entre a seleção de parcelas e a vinificação, e se esforça para revelar os prestigiosos e complexos terroirs da Borgonha. A Borgonha é única e seus vinhedos são mosaicos de parcelas. A diversidade e riqueza da grande Borgonha são encontradas através de seus 6 grandes vinhedos, de norte a sul: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais e Beaujolais. Bourgogne Blanc é uma denominação regional usada em toda a área vitícola da Borgonha e cobre aproximadamente 850 hectares em vários terroirs, que permitem uma vasta gama de tipo de vinhos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bouchard Aîné & Fils

REGIÃO

Borgonha

DENOMINAÇÃO

Bourgogne Blanc

UVAS

Chardonnay

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

este vinho é a escolha perfeita para aperitivos, carnes frias ou peixes grelhados.

VINIFICAÇÃO

Nosso Bourgogne blanc é elaborado principalmente de uvas Chardonnay colhidas em terroirs selecionados no sul da Borgonha, na área de Maconnais e Côte Chalonnaise. Uma pequena parte de nosso cuvée também vem dos vinhedos da Côte de Beaune. O papel da seleção das uvas e vinificação por parte da nossa equipa é muito importante, para obter uma expressão de puro Chardonnay que cumpra com o know-how e estilo da casa.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ desengace para evitar o aparecimento de aromas herbáceos
- ◆ mosto extraído por prensagem pneumática
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas
- ◆ breve estágio sobre as borras finas, parte em inox e parte em barricas de carvalho francês durante 6 meses. Obtendo um vinho fresco com sutis notas amadeiradas

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo brilhante com reflexos esverdeados

Aroma. complexo, dominado por notas de flores e fruta fresca sublinhadas por notas de tosta e mel

Sabor. um vinho fresco, com um final marcado por sutis notas amadeiradas