

BOUCHARD AÎNÉ POUILLY-FUISSÉ

BORGONHA SUB-REGIÃO: MÂCONNAIS · FRANÇA

É no coração de Beaune, capital dos vinhos da Borgonha, que está localizado o Hôtel du Conseilleur 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 Châlonnaise, Mâconnais e Beaujolais. Pouilly e Fuissé são os nomes de duas vilas da região de Mâconnais, situadas no sopé das famosas rochas Solutré e Vergisson. As vinhas cobrem um total de 850 hectares, que são divididos entre quatro comunas. As vinhas são plantadas em pequenos círculos íngremes com exposição leste/sudeste e altitudes entre 250 e 300 metros.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bourchard Aîné & Fils

REGIÃO

Borgonha SUB-REGIÃO:
Mâconnais

DENOMINAÇÃO

Pouilly-Fuissé AOC

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO

12,5°

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

HARMONIZAÇÃO

acompanha perfeitamente
mariscos, bolinhos, peixes,
pernas de rã, carnes brancas
em natas, frituras ligeiras,
aves escalfadas, broas doces.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ as uvas são prensadas suavemente para extrair o suco da mais alta qualidade possível
- ◆ o mosto resultante é colocado em um tanque com temperatura controlada para decantação (12 a 24 horas). Esta operação de decantação é crucial em nossa busca pela pureza aromática
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas
- ◆ envelhecimento em tanques de aço inoxidável sobre borras (80%) e em barricas de carvalho (20%) por 8 a 10 meses.
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo dourado com reflexos esverdeados

Aroma. elegante, com nuances florais e vegetais realçadas por uma agradável nota de mel

Sabor. expressão harmoniosa dos aromas da Chardonnay no paladar: notas cítricas e frutas brancas. Toques de avelã e amêndoas torradas trazem riqueza e sabor ao conjunto. Um vinho rico e saboroso, com marcado frescor e mineralidade.