Rouge Rubis "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Ce vin charmeur et fruité, élaboré à la manière du Gamay, incarne l'art de vivre à la française avec une touche de fraîcheur et de jeunesse. Bouchard Aîné & Fils, fort de plus de 250 ans d'expertise, est sans conteste un expert mondial en la matière. Il nous offre ici un vin délicieux et accessible, parfait pour les moments de convivialité et de détente.

Origine: Les vignes bénéficient d'un climat ensoleillé et des sols variés, typiques des terres de soleil du sud de la France. Cette diversité de terroirs permet d'obtenir des raisins riches en arômes et en fraîcheur, essentiels pour élaborer des vins fruités et équilibrés. La labellisation Vin de France offre une grande liberté dans l'élaboration des vins, permettant des assemblages de cépages de différentes régions et millésimes.

Encépagement: 55% syrah, 30% grenache & 15% gamay

Vinification: Elle est réalisée avec soin pour préserver ses arômes fruités et sa fraîcheur. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température pour extraire (ou plutot ne pas l'aisser s'échaper) les arômes. L'élevage est effectué en cuves inox pour conserver la pureté du fruit. Cette méthode de vinification permet d'obtenir un vin fruité, frais et facile à boire, caractéristique de la Collection Bouchard Aîné & Fils.

Dégustation: La robe de ce vin est d'un rouge rubis éclatant, reflétant sa jeunesse et sa vitalité. Le nez est marqué par des arômes fruités dominants de cerise et de framboise, accompagnés de notes florales subtiles. En bouche, il est léger et fruité, avec une belle fraîcheur et des tanins souples qui en font un vin facile à boire.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il se marie à merveille avec des viandes fines et des fromages à pâte molle. Il est également délicieux avec des plats légers comme des salades composées, des charcuteries ou des grillades estivales. Pour un accord parfait, servez-le légèrement frais à l'apéritif ou avec des entrées légères.