Blanc de Blancs "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Ce vin blanc, élaboré avec soin par Bouchard Aîné & Fils, se distingue par son caractère agréable, digeste et équilibré. Sa gourmandise et sa fraîcheur en font un compagnon idéal pour les repas légers et les moments de détente, offrant une expérience de dégustation des plus plaisantes.

Origine: Les vignes bénéficient d'un climat ensoleillé et de 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 blancs équilibrés et élégants. La labellisation Vin de France offre une grande liberté dans l'élaboration des vins, permettant des assemblages de cépages de différentes régions et millésimes, garantissant ainsi une qualité constante.

Encépagement: 40% chardonnay, & 40 % ugni blanc & 20% autres cépages blancs

Vinification: La vinification de ce vin est réalisée avec soin pour préserver ses arômes fruités et sa fraîcheur. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et pressés délicatement pour extraire un jus clair et aromatique. La fermentation se déroule à basse température en cuves inox pour conserver la pureté du fruit et développer des arômes complexes. L'élevage sur lies fines apporte de la rondeur et de la complexité, faisant de ce vin un exemple parfait de l'expertise de Bouchard Aîné & Fils.

Dégustation: jaune pâle aux reflets verts, reflétant sa fraîcheur et sa jeunesse. Le nez est marqué par des arômes d'agrumes et de fruits blancs, accompagnés de notes florales subtiles et d'une touche minérale. En bouche, il est vif et équilibré, avec une sensation de fraîcheur. c'est un passe-partout facile a boire.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce vin passe partout où un blanc est exigé, se mariant à merveille avec des fruits de mer, des poissons grillés, des salades composées ou des fromages de chèvre frais. Il est également délicieux à l'apéritif, accompagné de canapés légers ou de sushis, offrant une harmonie parfaite entre la fraîcheur du vin et la finesse des mets.