Rosé, "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Ce rosé, élaboré avec soin par Bouchard Aîné & Fils, se distingue par son caractère frais et fruité, offrant une expérience de dégustation à la fois rafraîchissante et gourmande. Idéal pour les amateurs de vins accessibles et polyvalents, il se savoure avec plaisir à tout moment de la journée, apportant une touche de légèreté et de convivialité.

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 rosés 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: 60% cinsault, 25% grenache, 15% gamay

Vinification: La vinification 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, illustrant parfaitement l'expertise de Bouchard Aîné & Fils.

Dégustation: Belle nuance de rose pivoine. Nez fruité avec des nuances de groseille et d’agrumes. Bouche : Saveur légèrement acidulée pour plus de fraîcheur. Agréable douceur, gouleyant.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce vin est un passe-partout, se mariant à merveille avec des salades estivales, des grillades légères ou des plats méditerranéens. Il est également délicieux à l'apéritif, accompagné de tapas, de sushis ou de fromages frais, offrant une harmonie parfaite entre la fraîcheur du vin et la légèreté des mets.