

Rouge Rubis "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Deze charmante en fruitige wijn, gemaakt volgens de Gamay-methode, belichaamt de Franse levensstijl met een vleugje frisheid en jeugdigheid. Bouchard Aîné & Fils, met meer dan 250 jaar ervaring, is ongetwijfeld een wereldwijde expert op dit gebied. Het biedt ons hier een heerlijke en toegankelijke wijn, perfect voor gezellige en ontspannen momenten.

Oorsprong: De wijngaarden profiteren van een zonnig klimaat en gevarieerde bodems, typisch voor de zonnige streken van Zuid-Frankrijk. Deze diversiteit aan terroirs zorgt voor druiven die rijk zijn aan aroma's en frisheid, essentieel voor het maken van fruitige en evenwichtige wijnen. Het label Vin de France biedt veel vrijheid bij het maken van wijnen, waardoor assemblages van druivensoorten uit verschillende regio's en jaargangen mogelijk zijn.

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

Vinificatie: Hij wordt met zorg gemaakt om zijn fruitige aroma's en frisheid te behouden. De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en bij lage temperatuur gevinifieerd om de aroma's te extraheren (of beter gezegd: om te voorkomen dat ze verloren gaan). De rijping vindt plaats in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit te behouden. Deze vinificatiemethode levert een fruitige, frisse en makkelijk drinkbare wijn op, kenmerkend voor de Collection Bouchard Aîné & Fils.

Degustatie: Deze wijn heeft een schitterende robijnrode kleur, die zijn jeugd en vitaliteit weerspiegelt. De neus wordt gekenmerkt door dominante fruitige aroma's van kersen en frambozen, vergezeld van subtiele bloemige tonen. In de mond is hij licht en fruitig, met een mooie frisheid en soepele tannines, waardoor het een makkelijk drinkbare wijn is.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij fijn vlees en zachte kazen. Hij is ook heerlijk bij lichte gerechten zoals gemengde salades, vleeswaren of zomerse grillgerechten. Voor een perfecte combinatie serveert u hem licht gekoeld als aperitief of bij lichte voorgerechten.