Blanc de Blancs "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Deze witte wijn, met zorg gemaakt door Bouchard Aîné & Fils, onderscheidt zich door zijn aangename, licht verteerbare en evenwichtige karakter. Zijn smakelijkheid en frisheid maken hem tot een ideale begeleider van lichte maaltijden en ontspannen momenten, en zorgen voor een zeer aangename proeverijervaring.

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 evenwichtige en elegante witte 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, wat een constante kwaliteit garandeert.

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

Vinificatie: De vinificatie van deze wijn gebeurt met zorg om zijn fruitige aroma's en frisheid te behouden. De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en voorzichtig geperst om een helder en aromatisch sap te verkrijgen. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit te behouden en complexe aroma's te ontwikkelen. De rijping op fijne droesem zorgt voor rondheid en complexiteit, waardoor deze wijn een perfect voorbeeld is van de expertise van Bouchard Aîné & Fils.

Degustatie: Lichtgeel met groene reflecties, wat zijn frisheid en jeugdigheid weerspiegelt. De neus wordt gekenmerkt door aroma's van citrusvruchten en wit fruit, vergezeld van subtiele bloemige tonen en een vleugje mineraliteit. In de mond is hij levendig en evenwichtig, met een fris gevoel. Het is een veelzijdige wijn die gemakkelijk te drinken is.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past overal waar een witte wijn gewenst is en gaat uitstekend samen met zeevruchten, gegrilde vis, gemengde salades of verse geitenkaas. Hij is ook heerlijk als aperitief, bij lichte hapjes of sushi, waarbij de frisheid van de wijn en de verfijning van de gerechten perfect in harmonie zijn.