Collection" Bouchard Aîné & Fils, Blanc, Grenache-Colombard



Sinds 1750 combineert Bouchard Aîné & Fils traditie en durf om toegankelijke wijnen van constante kwaliteit te creëren. Deze Grenache-Colombard, een blend van mediterrane druivenrassen, belichaamt de kunst van het combineren van frisheid en heerlijkheid, voor een fruitige, veelzijdige witte wijn die ideaal is als aperitief of bij lichte gerechten.

Oorsprong: Deze wijn profiteert van de vrijheid die de appellation Vin de France biedt, waardoor hij druiven van verschillende mediterrane terroirs kan mengen, waar het warme, zonnige klimaat de expressie van fruitige aroma's en de frisheid van de druivensoorten bevordert.

Druiven: 60% colombard, 40% chardonnay

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst om hun frisheid te behouden, dan geperst en apart gevinifieerd op lage temperatuur. Na een lichte bezinking worden de sappen gemengd en rijpen ze drie maanden op fijne droesem in roestvrijstalen vaten om de wijn te verrijken in vetheid en aromatische complexiteit.

Degustatie: Zijn lichtgele kleur met zilveren accenten geeft aanleiding tot een levendige neus van citrus en exotisch fruit. Fris en rond in de mond, met aanhoudende fruitige toetsen en een evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij wit vlees, varkensgehakt, kebab, pizza's of mosselen, maar ook heerlijk als aperitief.