



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

BOURGOGNE ALIGOTÉ CUVÉE LES GENÊTS

Appellation régionale - Chablis

Très ancien en Bourgogne, le cépage Aligoté se caractérise par sa souplesse et sa vivacité. Doté d'un bouquet frais et parfumé, ce vin franc et léger se boit jeune pour en apprécier toute la fraîcheur. Idéal pour l'apéritif, ce vin blanc est parfois associé à de la liqueur de cassis, de mûre ou de framboise, pour constituer le célèbre kir.



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

Cuvée Les Genêts

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CE VIN A ÉTÉ ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR BOUCHARD PÈRE & FILS
CHÂTEAU DE BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet frais, délicatement parfumé. Ce vin léger et franc se boit jeune pour apprécier toute sa fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Fruits de mer (huîtres, coquillages...), escargots, tourtes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans

LE SAVOIR-FAIRE

APPROVISIONNEMENTS : Les achats de moûts et de vins jeunes proviennent de contrats passés avec des vignerons, qui s'engagent à respecter les stricts critères qualitatifs de Bouchard Père & Fils. Nous leur apportons toute notre expertise afin que la sélection effectuée soit conforme à nos exigences.

ÉLEVAGE : Selon le profil du millésime, élevage pendant 7 à 8 mois en cuves inox.

LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Aligoté

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 1600 hectares

