Chardonnay Réserve du Conseiller, Bouchard Aîné & Fils



Ce vin est un hommage vibrant à l'audace et à l'héritage de Paul Bouchard, figure emblématique de la Bourgogne et pionnier de la modernité viticole. Il incarne l'alliance parfaite entre la tradition bourguignonne et la liberté créative des vins de France, offrant une expression généreuse et élégante du Chardonnay, accessible à tous tout en gardant une identité Bourguignonne. Ce blanc séduit par sa fraîcheur et son boisé subtil, pour un plaisir immédiat et raffiné.

Origine: Issu des meilleurs terroirs du sud de la France, ce chardonnay profite d'un climat méditerranéen ensoleillé et de sols bien drainés, qui révèlent toute la palette aromatique du cépage. La labellisation « Vin de France » permet à Bouchard Aîné & Fils d'assembler lots de différentes régions, garantissant une qualité constante et une expression optimale du fruit. En rachetant Robert Skalli, la famille Boisset (et donc Bouchard-Ainé) a profité du savoir-faire et des contrats d'approvisionnement pour élaborer ces excellents vins de cépages.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Les raisins, délicatement pressés, subissent un débourbage statique pour préserver la pureté des arômes. La fermentation à basse température en cuves inox est suivie d'un élevage partiellement en présence de chêne juste apporter rondeur et complexité. Cette vinification soignée, alliant tradition et modernité, respecte la typicité du chardonnay bourguignon.

Dégustation: Sa robe or brillant, aux reflets verts, annonce un nez explosif de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques, rehaussés par des touches grillées et vanillées. En bouche, il déploie une élégance suave et équilibrée, avec une belle rondeur briochée et une finale ample, persistante, typique du Chardonnay bien maîtrisé.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal en apéritif, il sublime les salades composées, les poissons grillés, les coquillages, les crustacés ou encore les fromages de chèvre frais. Son profil fruité et sa fraîcheur en font aussi le compagnon parfait des plats estivaux ou des sushis.