Collection Bouchard Aîné & Fils, Rouge, Grenache-Syrah



Né de l'expertise bicentenaire de Bouchard Aîné & Fils, ce vin de France allie la rondeur généreuse du grenache à la structure épicée de la syrah. Un assemblage pas très bourguignon sauf qu'il en ressort un vin rouge fruité, soyeux, gourmand et d'une grande accessibilité, reflétant toute l'authenticité et le savoir-faire d'une maison historique.

Origine: Les raisins, issus de diverses régions viticoles françaises, bénéficient de la diversité des sols et climats hexagonaux. Cette liberté géographique permet de sélectionner les meilleurs terroirs pour chaque cépage, garantissant un équilibre parfait entre fraîcheur, concentration et typicité.

Encépagement: 55% grenache & 45% syrah

Vinification: Au Sud, les vendanges nocturnes préservent la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours, chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation, menée à température contrôlée, est suivie d'un élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 6 mois, pour un mariage harmonieux et une structure équilibrée.

Dégustation: Sa robe rouge grenat révèle un nez expressif de fruits rouges, de poivre et de curcuma frais. En bouche, il séduit par sa tendresse et sa gourmandise, portée par des tanins épicés et une structure élancée, offrant une dégustation à la fois vive et harmonieuse.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal pour accompagner les viandes froides, les grillades, les plats en sauce ou les barbecues. Servi entre 13 et 14°C, il révèle toute sa convivialité et sa capacité à sublimer les mets généreux.