Chardonnay Réserve du Conseiller, Bouchard Aîné & Fils



Deze wijn is een levendig eerbetoon aan de durf en het erfgoed van Paul Bouchard, een iconisch figuur uit Bourgondië en pionier op het gebied van moderne wijnbouw. Hij belichaamt de perfecte combinatie van de Bourgondische traditie en de creatieve vrijheid van Franse wijnen, en biedt een genereuze en elegante expressie van Chardonnay, toegankelijk voor iedereen en met behoud van de Bourgondische identiteit. Deze witte wijn verleidt door zijn frisheid en subtiele houttonen, voor onmiddellijk en verfijnd genot.

Oorsprong: Deze chardonnay komt uit de beste terroirs van Zuid-Frankrijk en profiteert van een zonnig mediterraan klimaat en goed doorlatende bodems, waardoor het volledige aromatische palet van de druivensoort tot zijn recht komt. Dankzij het label “Vin de France” kan Bouchard Aîné & Fils partijen uit verschillende regio's samenvoegen, wat een constante kwaliteit en een optimale expressie van het fruit garandeert. Door Robert Skalli over te nemen, heeft de familie Boisset (en dus ook Bouchard-Ainé) geprofiteerd van de knowhow en de leveringscontracten om deze uitstekende cépagewijnen te produceren.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De druiven worden voorzichtig geperst en ondergaan een statische klaring om de zuiverheid van de aroma's te behouden. De gisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks wordt gevolgd door een gedeeltelijke rijping op eikenhout om rondheid en complexiteit te verkrijgen. Deze zorgvuldige vinificatie, die traditie en moderniteit combineert, respecteert het typische karakter van de Bourgondische chardonnay.

Degustatie: Zijn schitterende gouden kleur met groene reflecties kondigt een explosieve neus aan van witte bloemen, citrusvruchten en exotisch fruit, versterkt door geroosterde en vanilleachtige toetsen. In de mond ontvouwt hij een zachte en evenwichtige elegantie, met een mooie ronde brioche-toets en een volle, aanhoudende afdronk, typisch voor een goed beheerste chardonnay.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij gemengde salades, gegrilde vis, schelpdieren, schaaldieren of verse geitenkaas. Door zijn fruitige karakter en frisheid is hij ook de perfecte begeleider van zomerse gerechten of sushi.