Collection Bouchard Aîné & Fils, Rouge, Grenache-Syrah

Deze Franse wijn, geboren uit de tweehonderd jaar oude expertise van Bouchard Aîné & Fils, combineert de genereuze rondheid van de grenache met de kruidige structuur van de syrah. Een assemblage die niet erg Bourgondisch is, maar die resulteert in een fruitige, zijdezachte, smakelijke en zeer toegankelijke rode wijn, die de authenticiteit en het vakmanschap van een historisch huis weerspiegelt.

Oorsprong: In het zuiden zorgt de nachtelijke oogst ervoor dat de frisheid en het aromatische potentieel van de druiven behouden blijven. Na een koude maceratie van 4 dagen vóór de gisting wordt elke druivensoort apart gevinifieerd. De gisting, die onder gecontroleerde temperatuur plaatsvindt, wordt gevolgd door een rijping op fijne droesem in roestvrijstalen vaten gedurende 3 tot 6 maanden, voor een harmonieuze combinatie en een evenwichtige structuur.

Druiven: 55% grenache & 45% syrah

Vinificatie: In het zuiden zorgt de nachtelijke oogst ervoor dat de frisheid en het aromatische potentieel van de druiven behouden blijven. Na een koude maceratie van 4 dagen vóór de gisting wordt elke druivensoort apart gevinifieerd. De gisting, die onder gecontroleerde temperatuur plaatsvindt, wordt gevolgd door een rijping op fijne droesem in roestvrijstalen vaten gedurende 3 tot 6 maanden, voor een harmonieuze combinatie en een evenwichtige structuur.

Degustatie: De granaatrode kleur onthult een expressieve neus van rood fruit, peper en verse kurkuma. In de mond verleidt hij door zijn zachtheid en smakelijkheid, gedragen door kruidige tannines en een slanke structuur, wat een levendige en harmonieuze smaakervaring oplevert.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij koud vlees, gegrilde gerechten, gerechten met saus of barbecuegerechten. Geserveerd tussen 13 en 14 °C komt hij volledig tot zijn recht en weet hij rijke gerechten te sublimeren.