

# Jean Bouchard Chardonnay 2018



*Jean Bouchard brändi juured ulatuvad aastasse 1926. Jean Bouchardi edu aluseks on 5 Bourgogne veinimaja ja nende maad, mida nad omavad: Chablis (65 ha), Pommard (17 ha), Mercurey (4,5 ha) ja 2 maja Nuits-Saint-Georges (16 ha).*



1955. aastal suure majanduskasvu ajal ostis Albert Bichot Jean Bouchard veinimaja ära. Mõne aja pärast sai hr. Jean Bouchardist endast Albert Bichot veinimaja peadirektor.

Kõik veinid valmistatakse veinimeistrite poolt veinimajades kohapeal, võttes aluseks ajaloolised traditsioonid ja veinivalmistamise põhimõtted.

Jean Bouchardi eesmärgiks on pakkuda parimat, mida Bourgogne piirkonnal on pakkuda. Bourgognes toodetakse kokku 61% valget veini, 31% punast veini ja 8% vahuveini.

**Jean Bouchard Bourgogne Chardonnay** viinamarjad on pärit peamiselt Côte de Beaune piirkonnast, kus pinnas on savine ja paekivirohke. Veini kääritatakse madalal temperatuuril (20°C), et säilitada puuviljane ja värske stiil. Veini laagerdatakse setetel kuni 12 kuud, enne kui see pudeldatakse ja müüki jõuab.

## Maitseomadused ja aroom

Aroomis on tunda valget ploomi, kerget dūšessi, pirni, troopilisi puuvilju ja pisut vaniljet. Maitset mahe, peene happesusega, mis integreerub puuviljasse iseloomuga. Pikk puuviljane ja mineraalne järelmaitse.

## Serveerimissoovitus

Sobib hästi mereandidega, valge kalaga, merenadidest pastaroadega ja valge liha kõrvale. Serveerimistemperatuur 10 – 12°C.

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	12,5 %
TOOTJA	Jean Bouchard
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel