



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 Chablis marjad on pärit Yonne piirkonnast, mille pinnas koosneb pruunist paekivist ja Argovia merkivist. Vein laagerdub setetel 8 kuud. Jean Bouchard Chablis 2018 on värske vein ning oma parimas küpsuses on tõenäoliselt 2020. aasta keskel.

Maitseomadused ja aroom

Aroomis on tunda pirni ja kollaseid lilli. Maitset suurepärase struktuuriga, hea täidlusega ning peene happesusega. Mineraalne ja puhas järelmaitse.

Serveerimissoovitus

Sobib hästi mereandidega, austrite, grillitud lõhe, kitsejuustu salatiga ja valges kastmes linnulihaga. Serveerimistemperatuur 10 – 12°C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	13,0 %
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel