



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.

Aloxe-Corton asub Põhja Beaune-s kuulsate Grand Cru aedade läheduses. Pinnas on savine ja lubjakivine, aed on lõuna – ida poole suunaga, saades maksimaalselt päikesetunde. Veini kääritatakse 28–30 °C juures, kestad surutakse tankides käärimise ajal sujuvalt ülevalt alla, et saada parim kontsentratsioon.

Vein laagerdub 16 kuud tammevaadis, millest 15% on uued vaadid.

2015. aastakäik oli Bourgogne piirkonnas parim punastele veinidel peale 2005. ja 2010. aastat.

Maitseomadused ja aroom

Aroomis on tumedad marjad, must sõstar, kerge vanilje ja vürts. Maitset küllaltki jõuline. Kuna vein on 2015. aastakäik, on see ideaalses küpsuses, marjased tanniinid ja peen happesus harmoneeruvad kergelt vürtsika ja kirsise järelmaitsega.

Serveerimissoovitus

Sobib hästi medium raw veisefileega, pardifileega, kastmed võivad olla aromaatsamad. Serveerimistemperatuur 16 °C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	13,5 %
TOOTJA	Jean Bouchard
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	Pinot Noir
PAKENDI MAHT	0,75 l