



# Jean Bouchard Chablis 1er Cru Vaucopins 2017

*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 1er Cru Vaucopins** aed on väga järsul lõuna poolsel nõlval. Pinnas koosneb Juura-ajastu lubjakivirikast kihist. Veini kääritamine toimub metalltankides, laagerdumine osaliselt tammevaatides, millest 15% on uued vaadid.

## Maitseomadused ja aroom

Aroomis on troopilised puuviljad, pirn ja pehmed võrtsid – vanilje ja aniis. Siidise tekstuuriga, värske, maheda happesusega ning küllaltki sügava järelmaitsega.

## Serveerimissoovitus

Sobib hästi Serrano singiga, värske spargliga, valge kalaga kooseses kastmes. Serveerimistemperatuur 11 – 12°C .

### TOOTEKIRJELDUS

ALKOHOLISISALDUS	13,0 %
TOOTJA	Jean Bouchard
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel