



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.

Montagny 1er Cru asub Cote Chalonaise südames 300m kõrgusel merepinnast. Pinnas on savine ja maarli rikas. Aiad on lõuna-ida suunas.

Vein laagerdub tammevaadis 16 kuud, 40% vaadidest on uued.

Maitseomadused ja aroom

Aroomis juurviljad, kuivatatud puuviljad, virsik, vanilje ning kerge suitsusus, taustal valged lilled. Heas tasakaalus ning suurepärasel küpsuses vein, väga hea happesuse ja puuviljasuse tasakaal, pikk lilliline järelmaitse.

Serveerimissoovitus

Grillitud lõhe, kitsejuustu salat, linnuliha. Serveerimistemperatuur 12°C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	13,0 %
TOOTJA	Jean Bouchard
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIG	Pudel