

## Bouchon Block Series Malbec

### Вино Бушён Блок Сэриес Мальбэк, красное сухое

**Страна:** Чили

**Регион:** Центральная Долина, Муале

**Производитель:** Vina J.Bouchon S.A

**Сорта винограда:** Мальбек-100%

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор, отдельный небольшой виноградник (2га)

**Выдержка:** 12 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** сложный, многогранный, с тонами красных ягод и фруктов, с цветочными нотками и оттенками графита

**Вкус:** элегантный, полный, округлый, сочный, сбалансированный, с ягодными тонами сливы, вишни, чернослива, шоколада и пряностей в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, каре ягненка и твердым сыром



## J.Bouchon Mingre

### Вино Ж.Бушён Мінгре, красное сухое

**Страна:** Чили

**Регион:** Центральная Долина, Долина Мауле

**Производитель:** J.Bouchon

**Сортовой состав:** Карменер, Мальбек, Каберне Совиньон

**Выдержка:** 14-16 месяцев в новых дубовых бочках из французского дуба

**Особенность:** средний возраст лоз 40-60 лет, ручной сбор

**Крепость:** 13,5%об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** глубокий, насыщенный, раскрывается обильными тонами ягод, черных фруктов, ревения, нотами фиалки, черного чая, мускатного ореха и кедра, а также оттенками дыма и минералов

**Вкус:** сбалансированный, богатый, освежающий, с хорошо структурированными, элегантными танинами и долгим, стойким послевкусием с великолепной минеральностью

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** составит пару красному мясу, особенно дичи или баранине, а также сырному ассорти



История винодельческой компании Viña J. Bouchon (Винья Х. Бушон) началась почти полтора века назад с авантюрной мечты юного француза – Эмиля Бушона. Весной 1887 года Эмиль покинул свой дом во Франции, находившийся недалеко от Бурдео (Burdeos), чтобы сесть на корабль в направлении Чили. Там он был нанят в качестве советника винодела и, усиленно трудясь на протяжении многих лет, стал владельцем старинного винного поместья в Долине Кольчагуа (Colchagua Valley), превратив его в одно из самых выдающихся винодельческих хозяйств того времени. Позднее, управление хозяйством передавалось из поколения в поколение и к концу XX века к семейному бизнесу присоединился внук Эмиля – Хулио.

Вернувшись из Бордо, где он изучал энологию, Хулио занялся поисками нового терруара. Неудивительно, что его выбор пал на один из самых живописных регионов Чили – Долину Мауле (Maule Valley), который, по праву, считается одной из старейших винодельческих областей этой страны, поскольку первые виноградники здесь были высажены испанцами еще в конце XVII века. Занимаясь производством вина, Хулио стремится сочетать традиционный подход к виноделию с современными тенденциями. Жизненный опыт и профессионализм нескольких поколений семьи Бушон неизменно приносят свой вклад в развитие компании, открывая новые сорта винограда и методы винификации.