

Jean Bouchard Chablis
Вино Жан Бушар Шаблі, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, АОС Шабли

Производитель: Jean Bouchard

Крепость: 12,5% об.

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке 6-8 месяцев

Цвет: светло-соломенный

Аромат: свежий и элегантный, с типичными минеральными оттенками известняка и морской соли, а также нотами белых фруктов и цветов фруктовых деревьев

Вкус: освежающий, с яркой хрустящей кислотностью, в послевкусии тона зеленого яблока, белого персика, мякоть лимона, завершает гармоничная минеральность

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: молодой козий сыр, нежная рыба без термической обработки, копченый или слабосоленый лосось, устрицы, блюда из птицы в сливочном соусе



JEAN BOUCHARD

Во время экономического бума, последовавшего за окончанием Второй мировой войны, семья Бишо приобрела Дом Жана Бушара, поставив Жана Бушара во главе компании. Винодельня пережила возрождение благодаря расширению ассортимента бургундских вин, развитию партнерских отношений с поместьями и усилению внимания к розничным продажам.

У производителя представлены все терруары Бургундии: от Шабли на севере до Маконне на юге, проходящие через Кот д'Ор. При поддержке Дома Альберта Бишо Дом Жана Бушара завладел 5 флагманскими поместьями, расположенными в различных частях Бургундии, и выпускает вина в разнообразной стилистике: Шабли (65 га), Ньюи-Сен-Жорж (16 га), Поммар (17 га), Меркюре (4,5 га).

Компания закупает свежесобранный виноград или сусло и винифицирует от 70% до 90% своих вин. Одна из их виноделен посвящена винификации региональных наименований (Бургундия Пино Нуар, Бургундия От-Кот-де-Нюи, Бургундия От-Кот-де-Бон). Команда энологов, которая уже несколько лет работает под руководством Алена Серво, делает все возможное, чтобы сохранить и передать особенности терруара бургундских апелласьонов.