



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bouché Blanc de Blancs Brut

PRODUCENT:	Bouché Père et Fils	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.champagne-bouche.fr	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Champagne, Pierry, Frankrike	SOCKER:	8 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	7.5 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Citrusaromer, citron och grapefrukt. Honung.
SMAK:	En elegant Champagne med en syra som bidrar med en angenäm friskhet.
VINIFIERING:	Druvorna plockas för hand. Vingården är ca 25 år gammal. Kalksten från Pierry, krita från Chouilly, flinta från Barbonne. Malolaktisk jäsnings för att bevara friskheten från druvan. Efter ett år i ståltank tillsätts till basvinet ca 20 % reservvin från tidigare skördar för att ge ytterligare kropp och djup åt vinet.
LAGRING:	4 års lagring på flaska med jästfällning. 10 % av vinet lagras på ekfat.

OM PRODUCENTEN

Detta champagnehus grundades av Abel Bouché 1920 i Pierry. Hans son Pierro utvecklade fram till 1945 egendomen med att producera och sälja sin egen Champagne.

Idag är det José och hans son Nicolas med fru Stephanie som driver egendomen vilken sträcker sig över 30 ha och 9 byar. Detta bidrar till en variation gällande jordmån och klimat samt till komplexiteten i vinerna. Medelåldern på vinrankorna ligger kring 40 år där vissa rankor är så gamla som 80 år.

