



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Bouché Blanc de Noirs

<b>PRODUCENT:</b>	Bouché Père et Fils	<b>DRUVA:</b>	80 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier
<b>HEMSIDA:</b>	<a href="http://www.champagne-bouche.fr">www.champagne-bouche.fr</a>	<b>ALKOHOL:</b>	12 %
<b>OMRÅDE:</b>	Champagne, Pierry, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	0 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Konventionellt	<b>SYRA:</b>	7.5 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

**DOFT:** Eleganta, rena aromer.

**SMAK:** Genomgående en klar och tydlig mineralitet.

**VINIFIERING:** All plockning sker för hand. Sex månader i tank före den andra jäsningen. Efter fyra år: Disgorgement/jästhällningen, från den andra jäsningen i flaska, avlägsnas. Vid dosage tillsätts inget socker. Vinrankorna har en snittålder på 40 år. Mer än 75 % av arealen är klassificerad 1 Cru och Grand Cru (Pierry, Chouilly, Verzenay, Verzy, Tauxières).

**LAGRING:** Sex års lagring i källare. En del av vinet har lagrats på fat för att ge vinet dess komplexitet.

### OM PRODUCENTEN

Huset grundades av Abel Bouché 1920 i Pierry. Hans son Pierro utvecklade egendomen med att producera och sälja sin egen Champagne. Detta var år 1945. Idag är det José och hans son Nicolas med fru Stephanie som driver egendomen. Denna 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 30 år. I vissa delar finns vinrankor som har en snittålder kring 60 år. Druvor från dessa vinrankor används till deras prestige cuvée.

