



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Bouché Cuvée Réserveé Brut

<b>PRODUCENT:</b>	Bouché Père et Fils	<b>DRUVA:</b>	50% Chardonnay, 30 % 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>	8 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Konventionellt	<b>SYRA:</b>	7.5 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

- DOFT:** En ren och tydligt fruktig stil med inslag av äpple och brioche.
- SMAK:** Delikata smaker av rostat bröd, gula äpplen, sötmandel och hasselnöt. En delikat mousse med lång och välbalanserad eftersmak.
- VINIFIERING:** Druvorna plockas för hand och de olika druvsorterna vinifieras separat. Efter ett år i ståltank tillsätts till basvinet 20 % av reservvin från tidigare skördar för att ge ytterligare kropp och djup åt vinet.
- LAGRING:** Vinet lagras först ett år i ståltank och når perfekt mognad efter tre år på flaska.



### 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.