



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Bouché Millésime 2006

<b>PRODUCENT:</b>	Bouché Père & Fils	<b>DRUVA:</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<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>	Champagnekork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	I doften inslag av äpple med rostade toner.
<b>SMAK:</b>	Ett vin med kraft, fyllighet och lång eftersmak.
<b>VINIFIERING:</b>	Druvor från en vingård där stockarna är i genomsnitt 60år. Vinifiering av varje sort var för sig. Efter första jäsningsen får 90% av vinet vila nästan ett år på tank och 10% på fat.
<b>LAGRING:</b>	Andra jäsningsen på flaskan och sedan 11 år på jästfällningen.



### OM PRODUCENTEN

Huset grundades av Abel Bouché 1920. 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 som driver egendomen vidare. Egendomen är på 30 ha. Vingården sträcker sig över nio olika Champagnebyar vilket bidrar till en variation gällande jordmån och klimat. Denna variation bidrar till komplexiteten i vinerna. Medelåldern på vinrankorna ligger kring 30 år. I vissa delar av vingården finns vinrankor kring 60 år. Druvorna från de äldsta vinrankorna används till deras prestige cuvée. José och Nicolas Bouché koncentrerar alla sina ansträngningar för att hålla den högsta kvaliteten på sina viner och de har även tekniken för detta.