



Il Domaine du Bouchot si trova sulla sponda destra della Loira (Centro della Francia). Le sue viti fioriscono sul versante sud-ovest di Saint-Andelain. territorio vocato alla massima espressività del sauvignon blanc.

Il vigneto si sviluppa sulle parcelle Côte des Prés e Fouinellees espandendosi poi nel 1995 verso le parcelle di Vaurigny e Papillons, con un'espansione del portlandese, tassello del superiore giurassico conosciuto in tutto il mondo per la produzione di vini morbidi e fruttati.

Fattori del biologico, hanno cercato di produrre "meno ma meglio" per culminare nel 2004 in un vino biologico e biodinamico rispetto del sistema vivente."



## CUVEE DOMAINE DU BOUCHOT

**Vitigno** Sauvignon Blanc o Blanc Fumé

**Terreno** Marne kimmeridiane (argilla calcarea con piccole ostriche)

### **Vinificazione**

Questa cuvée viene vinificata naturalmente (lieviti indigeni) in pressa diretta e matura sulle fecce per circa 6 mesi in vasche di acciaio. Consumo ottimale dopo 2 o 3 anni.

### **Note di degustazione**

Dal verde pallido al giallo con riflessi dorati, questo Pouilly Fumé ha un naso equilibrato, molto aromatico, fruttato e floreale. Offre una buona lunghezza nella bocca tipica della denominazione. Perfetto equilibrio tra rotondità e freschezza.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



## CUVEE REGAIN

### **Vitigno**

Sauvignon Blanc o Blanc Fumé

La cuvée "Regain" è una selezione di viti piantate su terreni risalenti al Portandian. Questo terroir particolare e più raro conferisce tutta la sua mineralità e sentori di polvere da sparo.

### **Terreno**

Calcareo

### **Vinificazione**

Questa cuvée viene vinificata naturalmente (lieviti indigeni) in pressa diretta e matura sulle fecce per circa 6 mesi in vasche di acciaio. Consumo ottimale dopo 2 o 3 anni.

### **Note di degustazione**

È un vino etero, strutturato con gli aromi tipici di un grande Pouilly Fumè.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



## CUVEE PRESTIGE

### **Vitigno**

Sauvignon Blanc o Blanc Fumé

La cuvée "Prestige" proviene da uve raccolte da appezzamenti di vecchie viti selezionate per la loro maturità e bassa resa per consentire la macerazione di acini interi.

### **Terreno**

Marne kimmeridiane (argilla calcarea con piccole ostriche)

### **Vinificazione**

Gli acini interi subiscono una macerazione sulla buccia della durata di 36-40 ore. Questa antica vinificazione consente la concentrazione dei tannini d'uva arricchendo gli aromi. La cuvée "Prestige" viene affinata sulle fecce per 12 mesi. Più tannico, migliorerà e potrà essere conservato dai 4 ai 5 anni.

### **Note di degustazione**

È un vino più complesso, rotondo con profumi sottili e una bella lunghezza al palato.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou