



BOUCHON GRANITO RED

Producent: Bouchon Family

Årgång: 2019

Land: Chile

Region: Maule Valley

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 99002

Pris: **349 KR**

Vinet bjuder på en fin elegans, sprängfylld av röd frukt, peppar och aromer av grafit direkt hämtade ur den granitrika jorden.



OM PRODUCENTEN:

Allt börjar i slutet av 1800-talet, när en äventyrslysten Emile Bouchon reser från sitt hem bland små vingårdar i Saint Emilion i Bordeaux till Chile för ett jobb som vinmakare. Idag, 130 år och fyra generationer senare är det barnbarnet Julio Bouchon S, tillsammans med sina barn som fortsätter vinmakartraditionerna. Julio, som studerat enologi i både Chile och Bordeaux, förälskade sig i Maules granitrika jordar och 1977 köpte han egendomen Mingre State, med gamla rankor och ett vineri från tidigt 1900-tal, belägen i Maule valleys inland.

Bouchons tre vingårdar: Mingre, Santa Rosa och Batuco, är belägna nedanför de branta bergen längs Chilean Coast Range, på alluviala jordar som anses vara bland landets äldsta. Blandningen av granit, sand och lera ger vinerna en bra struktur och längd, samtidigt som klimatet med heta somrar och drastiska temperaturskillnader mellan dag och natt skapar förutsättningar för koncentration i vinet. Resultatet bli anmärkningsvärda viner tydliga för sin terroir som också behåller karaktärerna från varje druvsort. Bouchon tar tillvara på sitt chilenska och franska arv genom att odla inhemska druvor som País, Semillon, Carménère, Carignan och Cinsault såväl som mer kända Bordeauxtypiska druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah.

DRUVOR:

62% Cabernet Sauvignon, 38% Carménère

JORDMÅN:

Granit

TILLVERKNING:

Druvorna skördas och kyls ner under 95 timmar. Krossas, jäser och fermenteras på betongtankar under cirka två veckor. Vinet lagras 18 månader på stora ekfat före buteljering och vilar därefter minst ett år på flaska före lansering.

PASSAR TILL:

Passar till allting från elegantare köttträtter till mogna tvättade ostar alternativt ett perfekt stekt bressekyckling bröst med murkelsås.

DRYCKESFÖNSTER:

Drick nu eller de närmsta 8 åren