



BOUCHON RÚSTICO PAÍS

Producent: Bouchon Family

Årgång: 2024

Land: Bouchon Rústico País

Region: Chile

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 20156

Pris: **129 KR**

Nyhet – lanseras i fast sortiment 1 september 2025. Ett friskt, bärigt vin med ursprung i hållbara odlingsmetoder. Vinet bjuder på röda vinbär, hallon, blodapelsin, örter och en frisk syra.



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, Carmenere, Carignan och Cinsault såväl som mer kända Bordeauxtypiska druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah.

DRUVOR:

País.

JORDMÅN:

País-druvorna växer i en jordmån bestående av uråldrig granit och sandavlagringar från bergen, rik på kvarts och andra mineraler. Det medelhavsliknande klimatet i regionen skapar optimala förutsättningar för vinodling. Vingårdarna bearbetas med häst mellan raderna av vinrankor vilket reflekteras på etiketten.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand i slutet av mars. Efter avstjälkning jäser musten i traditionella cementtankar med hjälp av naturlig jäst under cirka 14 dagar. Därefter lagras vinet i cementtankar för att bevara dess unika karaktär och terroirdrivna uttryck. Vinet är hållbart certifierat genom Sustainable Wine of Chile, vilket understryker engagemang för miljön och framtida generationer.

PASSAR TILL:

Stekt fisk, vegetariska rätter och ljust kött.

DRYCKESFÖNSTER:

Redo att drickas nu