



# DOMAINE DU BOUCHOT

Schede tecniche



HUBERT BROCHARD  
MAISON FONDÉE EN 1900

Domaine du Bouchot

# POUILLY-FUMÉ CAILLOTES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Pouilly-Fumé

**Zona produttiva** Valle della Loira, Saint Andelain. Parcelle Les Papillons, Les Petits Papillons, Les Chantalouettes, Vaurigny. Esposizione oves-sud ovest a 190 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

**Tipologia del terreno** Calcere portlandiano con Caillottes sottili (schegge dure di calcare). Solo 10 cm di suolo sopra la roccia madre.

**Vinificazione** Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti in vasche di cemento.

**Invecchiamento** Affinamento: 60% vasche in acciaio inox, 30% Cigars (botti di 350-400 litri), 10% uova in cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

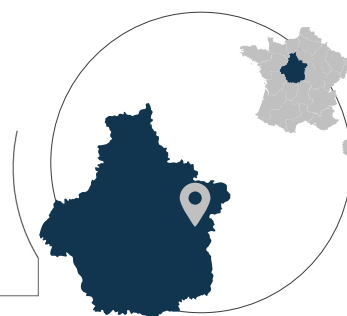
**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso è fresco con note minerali e di pietra focaia.

**Sapore** Al palato continuano le sensazioni già avvertite al naso. Il sorso presenta tensione ed eleganza, con aromi agrumati.

**Abbinamenti** Perfetto insieme alle ostriche e formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio** 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER



Domaine du Bouchot

# POUILLY-FUMÉ TERRES BLANCHES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Pouilly-Fumé

**Zona produttiva** Valle della Loira, Saint Andelain. Vigne coltivate in biodinamica esposte a sud-sud est tra i 190 e i 230 metri d'altezza. Parcelle: Les Champs du Roin Haut et Bas, La Côte des Prés, Les Déserts, Le Domaine du Bouchot, Les Champs Frisés, Les Genièvres, Les Bascoins et Les Champs de la Croix.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

**Tipologia del terreno** Marne kimmeridgiane (terre bianche) composte da argilla, calcare e ostriche fossilizzate.

**Vinificazione** Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche in acciaio inox.

## NOTE ORGANOLETTICHE

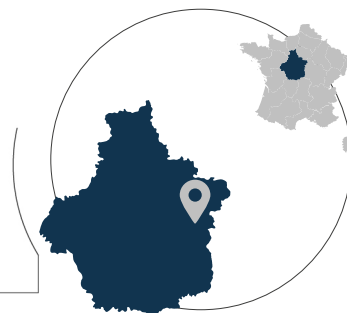
**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso spiccano note fresche di agrumi.

**Sapore** Al palato l'attacco è elegante, con tensione e note di pera.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a piatti di pesce e frutti di mare.

**Temperatura di servizio** 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER



Domaine du Bouchot

# MCMLV - 1955

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Pouilly-Fumé

**Zona produttiva** Valle della Loira, Saint Andelain, dalla parcella più vecchia piantata nel 1955, coltivata in regime biodinamico.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

**Tipologia del terreno** Marne kimmeridgiane (terre bianche) composte da argilla, calcare e ostriche fossilizzate.

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce per 24/48 ore. Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

**Invecchiamento** Affinamento 50% in botti di legno, 50% in acciaio inox.

## NOTE ORGANOLETTICHE

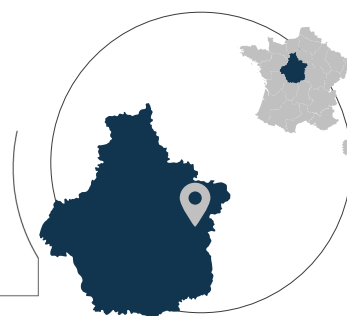
**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso emergono chiari rimandi agli agrumi.

**Sapore** Il sorso è complesso, intenso e con un'elegante potenza nel finale.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a piatti sofisticati, dagli antipasti al dessert.

**Temperatura di servizio** 10-12°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER



Domaine du Bouchot

# ORANGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vin de France

**Zona produttiva** Valle della Loira, Saint Andelain. Parcella Les Coûtes du bout con esposizione a est a 230 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

**Tipologia del terreno** Calcare portlandiano con Caillottes sottili.

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce per 5 mesi. Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

**Invecchiamento** Affinamento di 1 anno in barrique di secondo passaggio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

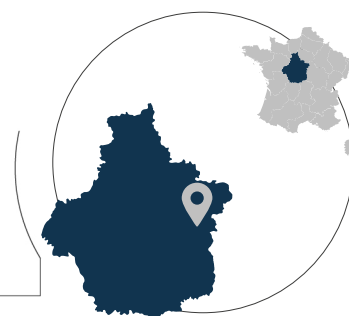
**Colore** Giallo arancio.

**Profumo** Al naso spiccano note intense di pane speziato e tostato

**Sapore** Al palato emerge fin da subito la sua complessità.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a taglieri di formaggi e salumi ma anche con pasticceria.

**Temperatura di servizio** 12-14°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER

