

J. Bouchon es una viña familiar, cuyos orígenes se remontan a 1892, cuando Emile Bouchon, proveniente desde Burdeos, Francia, se instala en Chile con el sueño de crear vino de excelencia en el nuevo mundo.

La bodega y viñedos están ubicadas en el Valle del Maule con una total de 370 hectáreas; las uvas son cosechadas y seleccionadas a mano. La combinación de parras viejas, cuidado del viñedo y un buen manejo de bodega nos permiten obtener excelentes vinos.

**JULIO BOUCHON – CHILEAN WINES – J. BOUCHON CHICUREO SAUVIGNON BLANC – VALLE DEL MAULE – CHILE – VINO PRODUCIDO EN CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA J. BOUCHON S.A. – FUNDO SANTA MARÍA DE MINGRE – SAN JAVIER 2009 13,5%**

[www.jbouchon.cl](http://www.jbouchon.cl)

**VISUAL:** amarillo pajizo con reflejos verdosos y con un cuerpo mediano.

**NARIZ:** durazno blanco, limón, césped y flores de campo.

**BOCA:** la buena salivación invade cordialmente el paladar para llegar a un cierre de boca livianamente amarguillo con sabor a cáscara de limón; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

**MARIDAJE:** completo italiano

- La tendencia dulce de la vienesa y del pan contrarrestan la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la palta y de la mayonesa sirve de contrapeso a la salivación del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio iguala la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un amable sauvignon blanc para compartir con el típico bocadito chileno, o sea el completo variedad italiano, durante la pausa almuerzo de un día laboral.

**JULIO BOUCHON – CHILEAN WINES – J. BOUCHON CHICUREO CARMENERE RESERVA – VALLE DEL MAULE – CHILE – VINO PRODUCIDO EN CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA J. BOUCHON S.A. – FUNDO SANTA MARÍA DE MINGRE – KM. 30 CAMINO A CONSTITUCIÓN – SAN JAVIER 2009 14%**

[www.jbouchon.cl](http://www.jbouchon.cl)

**VISUAL:** color rojo rubí con un cuerpo mediano.

**NARIZ:** fruta de bosque, musgo, rosa silvestre y madera verde.

**BOCA:** suave al examen gustativo, con una buena estructura y moderada presencia alcohólica; el final de boca es con sabor a fruta negra y con una pizca de madera que deja una nota levemente amarguilla; la persistencia aromática intensa es de 3/4 segundos.

**MARIDAJE:** carne de ganzo bien cocida

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la carne contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** una receta de carne no muy común logra exaltar las características de este carmenere reserva donde un pequeño sorbo se transforma en un grano de uva de la misma cepa.