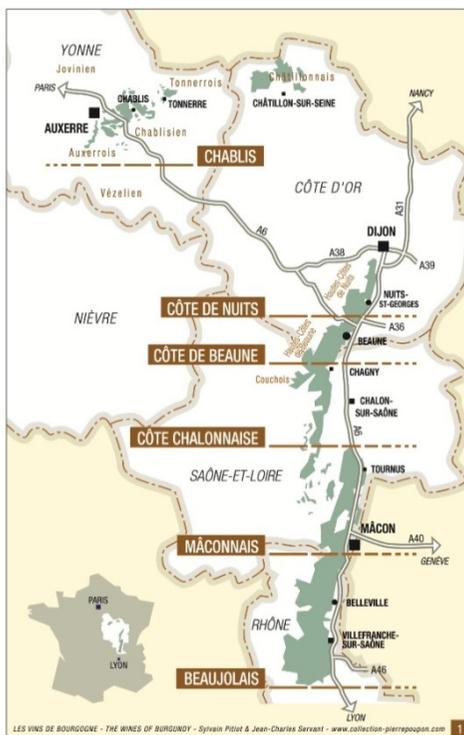
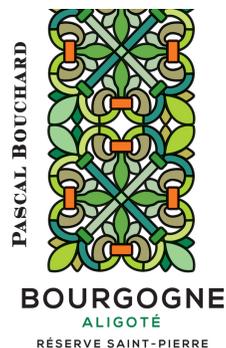




PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



BOURGOGNE ALIGOTÉ “RÉSERVE SAINT-PIERRE”

CLIMAT ET TERROIR

100% Aligoté
Sols argilo-calcaires

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin est entièrement vinifié en cuves inox thermorégulées.
L'élevage se poursuit pendant 8 mois en cuves.

A LA DEGUSTATION

Le nez est frais avec des notes de fruits blancs, de pomme et de groseille.
Rond et gouleyant, avec une belle longueur fruitée en bouche.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servir à 10/11°C

Il accompagne les poissons et fruits de mer simplement préparés. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir (crème de cassis).

A boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse. Il peut aussi se conserver de 1 à 3 ans.

Pascal Bouchard SAS – Parc des Lys – 89800 Chablis
Tel : +33 3 86 42 18 64 Fax : +33 3 86 42 48 11
www.pascalbouchard.com