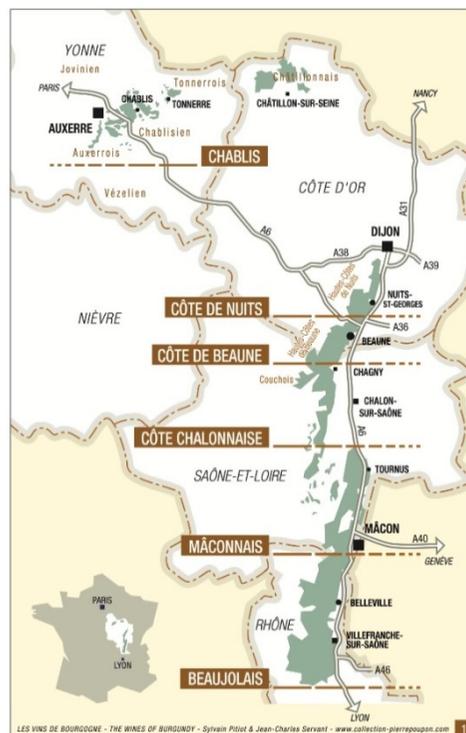
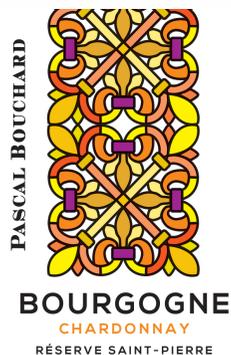




PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



BOURGOGNE CHARDONNAY “RÉSERVE SAINT-PIERRE”

CLIMAT ET TERROIR

100% Chardonnay
Sols argilo-calcaires

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin est en partie vinifié en fûts de chêne (environ 20%) et en partie en cuves inox thermorégulées. L'élevage se poursuit pendant 8 à 12 mois

À LA DEGUSTATION

Le nez est fin et fruité, avec des notes de fruits blancs, d'épices douces et un boisé élégant. Nerveux, il est long en bouche, équilibré, avec une belle minéralité.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servir à 12°C

Il accompagne les poissons fins de mer et d'eau douce cuisinés en sauce, les crustacés et les fromages moyennement relevés.

A boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse. Il peut aussi se conserver de 3 à 4 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