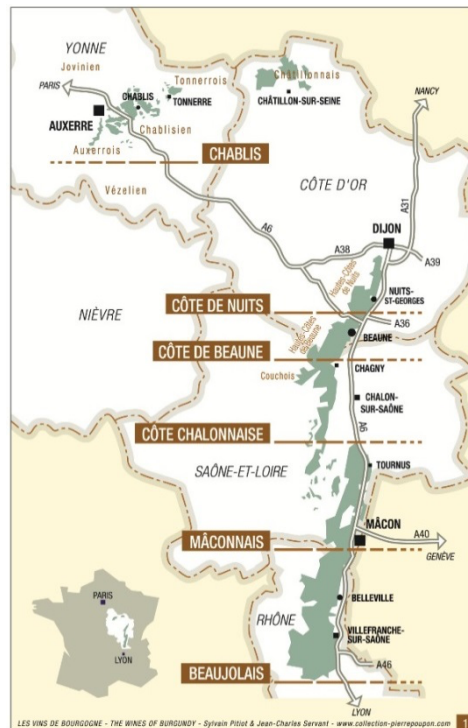




**PASCAL BOUCHARD**  
CHABLIS - FRANCE



## BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE BLANC "RÉSERVE SAINT-PIERRE"

### CLIMAT ET TERROIR

100% Chardonnay

Les vignes sont situées entre 120 m et 280 m d'altitude, sur les coteaux et les rebords des plateaux des vallées, près de l'Yonne ou dans des vallées secondaires. Elles sont majoritairement exposées au sud, du sud-est au sud-ouest. Le sous-sol est constitué de formations calcaires, argileuses et marneuses du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) et du Crétacé inférieur (Hauterivien).

### VINIFICATION EN ELEVAGE

Ce vin est vinifié dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Il est ensuite élevé sur lies pendant 8 à 10 mois.

### A LA DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'un jaune pâle profond, évoluant vers l'or jaune avec les années. Le nez révèle des notes de citron, de pêche blanche, de pomme, de fenouil et parfois d'amande fraîche et de noisette. La bouche est franche, avec une fraîcheur citronnée juste enrobée par un fruité évoquant la pêche et les fruits jaunes. La finale légère et fondante exprime la salinité, avec parfois un registre plus épicié.

### UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servir à 12°C.

Ce vin accompagne les poissons délicats de mer et d'eau douce en sauce, les crustacés et les fromages légers.

A déguster idéalement dans sa jeunesse et son fruité. Il peut également être conservé en cave pendant 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](http://www.pascalbouchard.com)