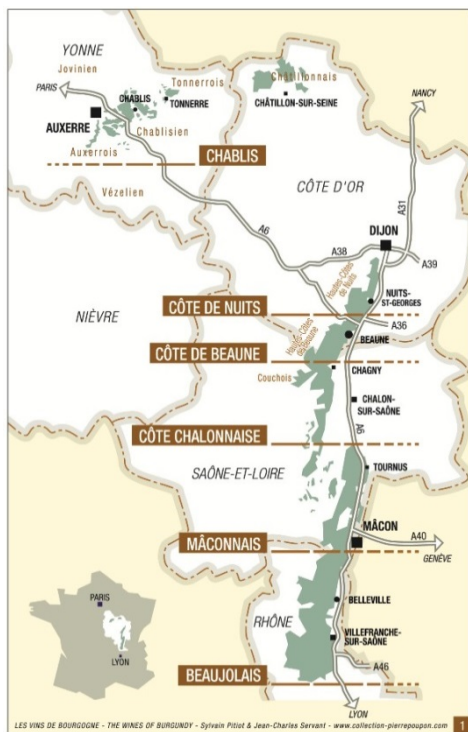
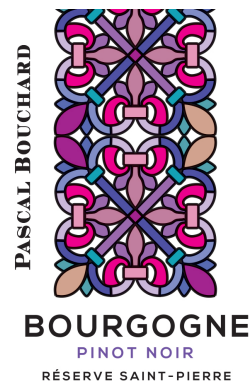




PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



BOURGOGNE PINOT NOIR “RÉSERVE SAINT-PIERRE”

CLIMAT ET TERROIR

100% Pinot Noir.

Sols argilo-calcaires de la Côte d'Or ou de la Côte Chalonnaise selon les origines.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification se passe dans en cuves thermorégulées entre 28 et 30°C, avec pigeage. Le vin est ensuite élevé dans des cuves et des fûts de chêne (30 à 40%) durant 8 à 12 mois.

A LA DEGUSTATION

Le nez est très fruité, et présente des arômes de fraise, de cassis et de douces épices.

Le vin est bien équilibré et minéral, et possède une bonne vivacité.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Idéalement, servez-le avec des viandes rouges, de la volaille en sauce au vin, un petit gibier ou encore des fromages goûteux.

A servir à 16°C.

A boire dans les 3 ans pour apprécier au mieux son côté fruité.

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