



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE

PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE

CHABLIS PREMIER CRU
BEAUROY

APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE

Vin Bio

CHABLIS 1^{ER} CRU "BEAUROY", VIN BIOLOGIQUE



- 100% Chardonnay

CLIMAT ET TERROIR

Vignoble de Chablis, situé dans l'Yonne au nord de la Bourgogne.

Vignes de coteaux exposées sud-est sur le climat "Beauroy". Sol argilo-calcaire profond, sous-sol kimméridgien.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après pressurage et débouillage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées (75%) et en fûts de chêne (25%).

À la fin de la fermentation, l'élevage se poursuit sur lies fines dans les mêmes récipients pendant environ 10 mois. Avant la mise en bouteille, avant la mise en bouteille, les deux parties sont assemblées pour un dernier vieillissement dans des cuves en acier inoxydable.

A LA DEGUSTATION

Le nez libère des arômes discrets de fruits et d'agrumes. Le chêne apporte de la complexité à une finale minérale. L'attaque est franche avec une bonne acidité. Fin et élégant avec une bonne longueur.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Ce vin peut être dégusté avec un plat de gambas ou de langoustines ou encore une terrine de poisson.

Servir entre 10 et 12°C

Ce vin se conserve de 3 à 6 ans.

