



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE

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



- 100% Chardonnay

PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE

CHABLIS PREMIER CRU
FOURCHAUME

APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE

Vin Bio

Le Premier Cru Fourchaume se trouve sur un coteau exposé sud ouest, très protégé des vents du nord. Il reste sans doute le plus célèbre des Premiers Crus de Chablis, et sûrement le plus puissant. Sa complexité et sa richesse en font un excellent vin de garde.

CLIMAT ET TERROIR

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

Vignes de coteaux exposition sud-ouest sur le climat "Fourchaume". Sol argilo-calcaire profond, sous-sol du Kimméridgien.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après pressurage et débordage, les moûts sont fermentés en cuve inox thermorégulée (70 %) et en fûts de chêne (30 %).

A l'issue des fermentations, l'élevage se poursuit sur lies fines dans les mêmes contenants pendant 10 mois environ. Avant mise en bouteilles, les deux parties sont assemblées pour un élevage final en cuve inox.

À LA DEGUSTATION

Le premier nez libère des arômes de fruits. Après aération, le boisé apporte des notes grillées et beurrées qui laissent place à une finale minérale. L'attaque est franche et ronde avec une solide structure et une bonne persistance.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Ce vin est idéal avec un poisson ou une viande blanche en sauce.

Servir entre 10 et 12°C

Ce vin se conservera jusqu'à 5 à 7 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