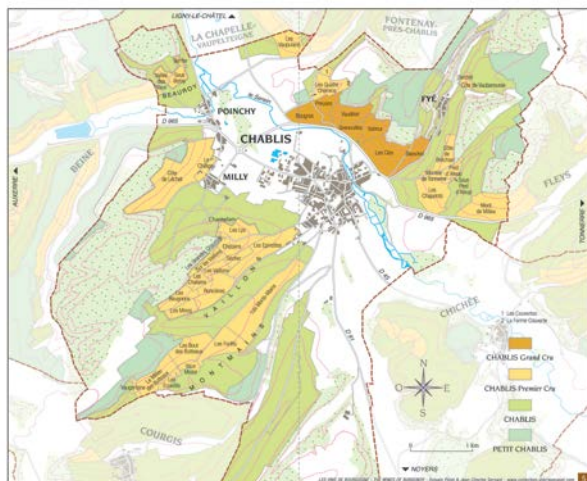
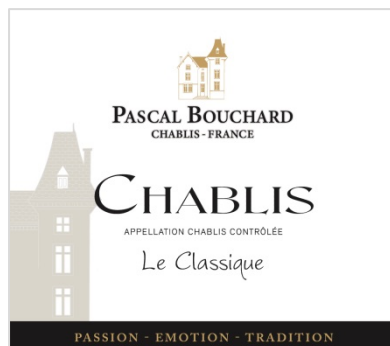




PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



CHABLIS “LE CLASSIQUE”

CLIMAT ET TERROIR

100% Chardonnay

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

Vignes de coteaux et plateaux. Sol argilo-calcaire, sous-sol Kimméridgien (époque du Jurassique)

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après pressurage et débourbage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées.

Après la fermentation malo-lactique, l'élevage se poursuivra sur lies fines durant 8 à 10 mois afin d'apporter au vin structure, rondeur et complexité aromatique.

A LA DEGUSTATION

Son nez bien expressif et ouvert, libère des arômes de fruits (agrumes) et des notes iodées qui laissent place ensuite à une finale minérale.

L'attaque est franche et vive. La fin de bouche met en exergue la minéralité et une structure harmonieuse.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Ce vin peut s'apprécier dans sa jeunesse et accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, une terrine de poisson ou bien un poisson en sauce. Une volaille peut aussi révéler sa richesse.

Servir entre 10 et 12°C

A boire dans les 3/4 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