



PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



CHABLIS, LES VIEILLES VIGNES

- 100% Chardonnay

Cette cuvée est issue d'une sélection de vieilles vignes. Un élevage long permet à ce Chablis d'exprimer sa minéralité, sa richesse et sa complexité.

CLIMAT ET TERROIR

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

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après pressurage et débouillage, 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

Son nez libère des arômes de fruits. Le boisé, restant discret et bien fondu, apporte des notes grillées et vanillées qui laissent place à une finale minérale.

L'attaque est franche puis viennent rondeur et gras avec une bonne persistance et une bonne structure.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

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

Servir entre 10 et 12°C

A boire dès maintenant ou bien à conserver jusqu'à 4 ou 5 ans.

