



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



PASCAL BOUCHARD

CHARDONNAY “CLÉOPHAS”

CLIMAT ET TERROIR

100% Chardonnay Pays d'Oc
Le sol est argilo-calcaire.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification classique en cuve inox thermorégulée. 6 à 8 mois.

À LA DEGUSTATION

Le nez est très floral avec des notes de rose.
En bouche se mêlent alors des arômes de réglisse, avec de douces notes de violettes associés à une belle minéralité.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Ce Chardonnay Pays d'Oc est idéal sur des crustacés, des poissons fins, des viandes blanches ou des volailles en sauce. Vous pouvez également le déguster sur des fromages relevés.

Servir entre 11 et 13 °C.

Ce vin peut être bu dès maintenant, mais vous pouvez aussi le consommer après 2 à 3 ans de garde.



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