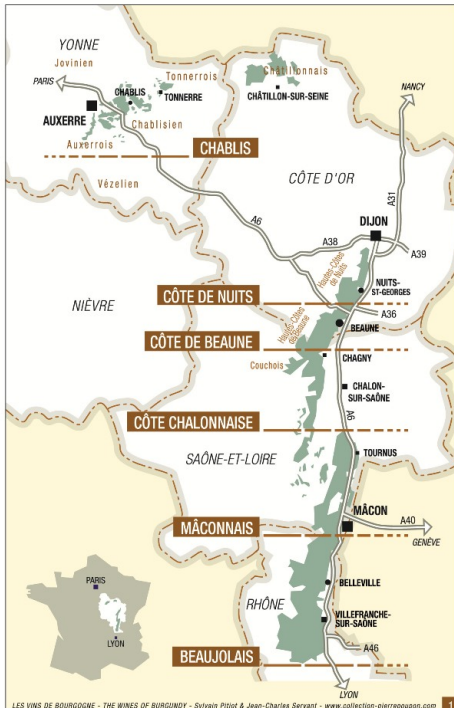




# PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



## COTEAUX BOURGUIGNONS « RÉSERVE SAINT-PIERRE »

- 80% Gamay
- 20% Pinot Noir

*L'appellation Coteaux Bourguignons est une appellation récente (2011). Elle permet aux cépages rouges de Bourgogne, Pinot Noir et Gamay, d'exprimer toute leur fraîcheur. Bien que les sols soient tous composés d'argile calcaire, la diversité des terroirs qui traversent la région du nord au sud donne à ce vin de beaux arômes et une grande complexité aromatique.*

### CLIMAT ET TERROIR

Sol argilo-calcaire et granitique.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Cuves inox thermorégulées 12 à 14 jours.

Elevage en cuve, avec une petite partie en fûts de chêne 7 à 8 mois.

### À LA DEGUSTATION

Nez fruité et épicé avec des notes de cerise, de groseille et de réglisse avec une touche de pétale de rose. La bouche est corsée et gourmande avec des tanins agréables et une pointe de pain grillé.

### UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servir ce vin avec des viandes rouges, des volailles rôties ou grillées, des plats en sauce et des fromages doux.

Servir à 14°C. (57°F).

Ce vin se déguste dès maintenant pour apprécier tout son fruité.

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](http://www.pascalbouchard.com)