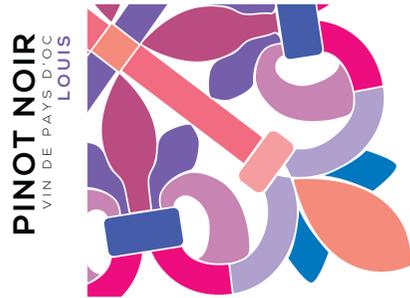




PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



PASCAL BOUCHARD



PINOT NOIR “LOUIS”

CLIMAT ET TERROIR

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification classique en raisin égrappés avec macération longue et thermorégulation.
4 à 8 mois d'élevage en partie en fût de chêne et en cuve inox.

A LA DEGUSTATION

Son nez est frais et fruité, avec des arômes de cerise, de réglisse et d'épices douces.
Ample et généreux, il présente une bonne longueur en bouche.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Mariez notre Pinot Noir Pays d'Oc avec de bonnes viandes rouges, de la volaille et des fromages doux
Servir à 14°C

A boire maintenant ou à conserver jusqu'à 3 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