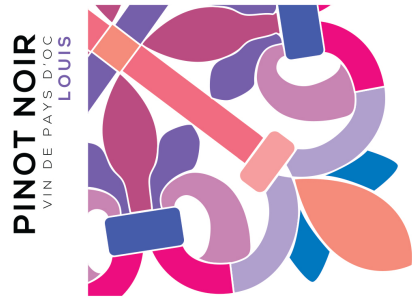




**PASCAL BOUCHARD**  
CHABLIS - FRANCE



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