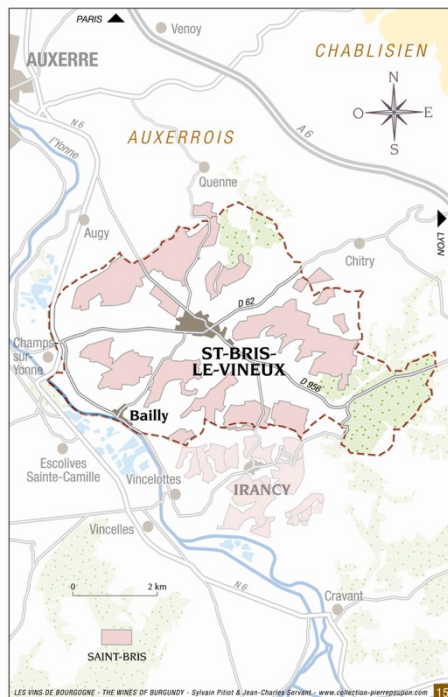
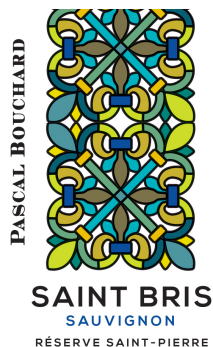




PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



SAINT-BRIS “RÉSERVE SAINT-PIERRE”

CLIMAT ET TERROIR

100% Sauvignon

Vignoble de Saint-Bris, à une quinzaine de kilomètres de Chablis, unique producteur du cépage Sauvignon en Bourgogne.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin est entièrement vinifié en cuves inox thermorégulées afin d'en conserver la fraîcheur et les arômes typiques du Sauvignon.

L'élevage se poursuit pendant 8 mois sur lies très fines en cuves inox.

À LA DEGUSTATION

Son nez est frais et fruité, avec des arômes d'agrumes et de buis présents dès le début.

Vivacité très présente au palais où se mêlent des accents végétaux, un vin frais, floral et rafraichissant.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servir entre 9 et 10°C

C'est un excellent vin d'apéritif. Il accompagne également les crustacés et les fromages de chèvre.

A boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse.

Il peut aussi se conserver jusqu'à 2 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