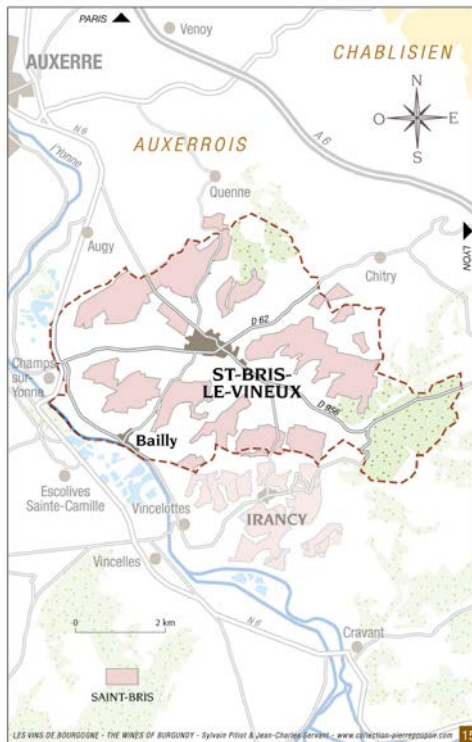




# PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



## SAINT-BRIS

- 100% Sauvignon

*Le Saint-Bris est un vin blanc exclusivement. Le Sauvignon, n'est cultivé en Bourgogne que dans la région de Saint-Bris-le-Vineux. Ce cépage vigoureux donne des grappes compactes, avec de petites baies.*

## CLIMAT ET TERROIR

Vignoble de Saint-Bris, à une quinzaine de kilomètres de Chablis.

Sols jurassiques divers, du portlandien au kimméridgien. Calcaires à astartes (kimméridgien inférieur) au bord des alluvions de l'Yonne et au pied des pentes marno-calcaires.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin est entièrement vinifié en cuves inox thermorégulées  
L'élevage se poursuit pendant 8 mois

## A LA DEGUSTATION

Son nez est frais et vif. Il présente de beaux arômes d'agrumes.  
Son attaque en bouche est franche. Il est vivace, à la fois fruité et végétal.

## 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.