



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



PASCAL BOUCHARD



SAUVIGNON "AMAND"

CLIMAT ET TERROIR

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage, débordage statique au froid puis vinification classique en cuves inox thermorégulées. 4 à 8 mois d'élevage en cuve inox.

A LA DEGUSTATION

Son nez est fruité, avec des arômes de pamplemousse, de buis et de citron.
Equilibré, vif et minéral en bouche.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Servez notre Sauvignon Pays d'Oc avec des tartes salées, des salades ou à l'apéritif.
Servir entre 12 et 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