

PASCAL BOUCHARD

Pascal Bouchard
Chablis Premier Cru
Montmains Les
Vieilles Vignes 2020
2021

55,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13218076
	Prix licencié	42.92\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Chablis
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La maison Pascal Bouchard est implantée au cœur de vignoble chablisien, terroir unique en zone septentrionale depuis la fin du XXe siècle. Spécialisé dans la production et la distribution de vins de Chablis et du Grand Auxerrois, la maison Pascal Bouchard s'attache tout particulièrement à exprimer avec passion la diversité des appellations qui composent cette grande région viticole, avec la volonté de laisser la part belle aux expressions minéral

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe brillante de couleur jaune paille. De son nez bien expressif se dégage des notes d'agrumes sur un fond de notes vanillées et briochées. Après une attaque ronde et équilibrée, ce Premier Cru de Chablis dévoile au palais gras, ampleur et persistance.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignoble de Chablis, situé dans l'Yonne au nord de la Bourgogne. Vignes de coteaux et plateaux. Sol argilo-calcaire profond, sous-sol aéré du Kimméridgien.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après pressurage et débourage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées. Dès la fin de la fermentation alcoolique, 60% de cette cuvée sont élevés 8 à 10 mois sur lies fines et en fûts de chêne. A l'issue de l'élevage, les 2 parties sont ré-assemblées.

