

PASCAL BOUCHARD

51,50\$

* Prix de détail suggéré

Chablis Premier Cru Fourchaume Vieilles Vignes 2019



	Code produit	13218121
	Prix licencié	44.68\$
	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
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Type de vieillissement	Ce vin se conservera jusqu'à 5 à 7 ans.

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

Le premier nez libère des arômes de fruits. Après aération, le boisé apporte des notes grillées et beurrées qui laissent place à une finale minérale. L'attaque est franche et ronde avec une solide structure et une bonne persistance.

Ce vin est idéal avec un poisson ou une viande blanche en sauce.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Premier Cru Fourchaume se trouve sur un coteau exposé sud ouest, très protégé des vents du nord. Il reste sans doute le plus célèbre des Premiers Crus de Chablis, et sûrement le plus puissant. Sa complexité et sa richesse en font un excellent vin de garde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après pressurage et débourbage, les moûts sont fermentés en cuve inox thermorégulée (70 %) et en fûts de chêne (30 %). À l'issue des fermentations, l'élevage se poursuit sur lies fines dans les mêmes contenants pendant 10 mois environ. Avant mise en bouteilles, les deux parties sont assemblées pour un élevage final en cuve inox.

