


PASCAL BOUCHARD

42,21\$

* Prix de détail suggéré

Petit Chablis Bio 2020

 Biologique

\$	Frais de service	6,21\$
	Code produit	15227241
\$	Prix licencié	36.01\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📁	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	À boire	À boire ou bien conserver jusqu'à 4 ou 5 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

Son nez libère des arômes de fruits. Le boisé, restant discret et bien fondu, apporte des notes grillées et vanillées qui laissent place à une finale minérale.

L'attaque est franche puis viennent rondeur et gras avec une bonne persistance et une bonne structure.

NOTES SUR LE PRODUIT

En Bourgogne, dans l'Yonne, les vignes d'appellation Petit-Chablis sont essentiellement situées au Nord et Nord-Ouest de Chablis. La dénomination Petit-Chablis regroupe des parcelles qui sont spécifiquement implantées sur les hauts plateaux ou de faibles pentes.

Ce Petit-Chablis ouvre une porte fruitée dans la gamme des Chablis Pascal Bouchard.

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après pressurage et débouillage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées. Dès la fin de la fermentation alcoolique, 30 % de cette cuvée sont élevés en fûts de chêne.

Le reste de la cuvée poursuivra sa maturation sur lies fines durant 8 à 10 mois afin d'apporter au vin

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
structure, rondeur et complexité aromatique.

SELECTIONS
ôENô

