

PASCAL BOUCHARD

124,57\$

* Prix de détail suggéré

Grand cru Chablis
Grand Cru Vaudésir
Vielles Vignes 2019

\$	Frais de service	18,32\$
	Code produit	15250141
\$	Prix licencié	106.27\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏆	Qualité	Grand cru
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🕒	Durée de vieillissement	Ce vin se conservera de 4 à 10 ans, voire plus selon les millésimes.

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

Après pressurage et débordage, les moûts sont fermentés en fûts de chêne. Ceux-ci sont âgés de 2 à 5 ans afin de préserver la minéralité du terroir.

Elevage : 12 mois en fûts, puis élevage final 2 mois en cuves inox (100%) sur lies fines.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Grand Cru Vaudésirs est un Grand Cru charmeur, féminin. Ses rondeurs et sa minéralité peuvent s'apprécier assez jeunes.

Vignoble de Chablis, situé dans l'Yonne au nord de la Bourgogne.

Vaudésirs se niche dans une micro-vallée et jouit donc d'une double exposition. Sol argileux, sous-sol Kimméridgien.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Une touche féminine, un côté charmeur, avec une belle minéralité, des notes toastées, boisées, de la souplesse et un beau potentiel de garde.

