

PASCAL BOUCHARD

Bourgogne Aligoté Réserve St-Pierre 2022

23,20\$

* Prix de détail suggéré



Apéro Fruits de mer Poisson

Code produit	15264800
Prix licencié	20.17\$
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	Bourgogne Aligoté
Cépage(s)	Aligoté 100 %
Pourcentage d'alcool	12.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	0 à 4
Fermeture	Liège

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 nez est frais avec des notes de fruits blancs, de pomme et de groseille.

Rond et gouleyant, avec une belle longueur fruitée en bouche.

Servir à 10/11°C.

Il accompagne les poissons et fruits de mer simplement préparés. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir (crème de cassis).

A boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse. Il peut aussi se conserver de 1 à 3 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin est entièrement vinifié en cuves inox thermorégulées.

L'élevage se poursuit pendant 8 mois en cuves.

Sols argilo-calcaires.

