

## PASCAL BOUCHARD Chablis Premier Cru Fourchaume 2020

52,75\$

\* Prix de détail suggéré



|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Code produit             | 14859781                            |
| Prix licencié            | 45.87\$                             |
| 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     | 13.5%                               |
| Couleur                  | Blanc                               |
| Sucre                    | Sec                                 |
| Durée de vieillissement  | Ce vin se conservera jusqu'à 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

Le nez est en finesse avec des arômes de fruits à chair blanche. Le boisé discret et fondu apporte une belle complexité renforcée par la minéralité.

Après une attaque franche avec une bonne acidité, la bouche est ample avec gras, structure et une belle persistance. Cela nous rappelle que Fourchaume est mitoyen des Grands Crus de Chablis

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

### NOTES SUR LE PRODUIT

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

Vignes de coteaux exposition sud-ouest sur le climat "Fourchaume". Sol argilo-calcaire profond, sous-sol du Kimméridgien.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Après pressurage et débouillage, les moûts sont fermentés en cuve inox thermorégulée (70 %) et en fûts de chêne (30 %).

A 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.

