

PASCAL BOUCHARD

Petit Chablis Blancs Cailloux 2022

28,85\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	13211827
Prix licencié	25.08\$
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
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	12.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.2

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 bien expressif et fruité, libère des arômes iodés et de citron.

L'attaque est franche et vive avec en fin de bouche une pointe de minéralité.

Ce vin peut s'apprécier dans sa jeunesse et accompagnera parfaitement un apéritif avec quelques crevettes ou un plateau de fruits de mer.

Il peut aussi accompagner un plat régional : l'andouillette de Chablis.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol Argilo-calcaire, sous-sol Portlandien

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après pressurage et débouillage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation malo-lactique, l'élevage sur lies fines est de 6 mois environ afin de garder fraîcheur et fruité.

