



# PASCAL BOUCHARD

Bourgogne

Réserve Saint Pierre, Blanc, 2017

## VIGNES

**Origine du vin :** Négoce

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### A LA VIGNE

.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Ce vin est en partie vinifié en fûts de chêne -environ 20%- et en partie en cuves inox thermorégulées.

### ELEVAGE

L'élevage se poursuit pendant 8 à 12 mois

**Teneur en alcool :** 12.5 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Le nez est fin et fruité, avec des notes de fruits blancs, d'épices douces et un boisé élégant. Nerveux, il est long en bouche, équilibré, avec une belle minéralité.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

### SERVICE

Servir à 12°C.

### ACCORDS METS-VINS

Il accompagne les poissons fins de mer et d'eau douce cuisinés en sauce, les crustacés et les fromages moyennement relevés.

## NOTRE ENTREPRISE

Pascal Bouchard est une Maison historique, basée à Chablis. Spécialiste des vins de l'Yonne, elle produit des vins de la région depuis le début du XXème siècle. Pascal Bouchard élabore ses vins dans le plus grand respect des terroirs grâce à une cuverie moderne et une cave à fûts.

**Date de création/reprise :** 1988 -

**Surface totale du domaine :** 0,00ha

**N° de FDA :** 10395457452 - **Principaux marchés :** Canada Québec, Canada Ontario, Royaume-Uni, Norvège

