



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Pascal Bouchard Chablis Premier Cru Fourchaume Les Vieilles Vignes

FRANCE • BOURGOGNE, AOC

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

FORMAT

750 ml

TAUX DE SUCRE

2.2 g/L

PRODUCTEUR

Pascal Bouchard

MILLÉSIME

2018

ALCOOL

12.5%

TYPE DE PRODUIT

Vin blanc



CODE SAQ
13218121

HISTOIRE

Vignoble de Chablis, situé dans l'Yonne au nord de la Bourgogne. Vignes de coteaux et plateaux. Sol marneux profond et sous-sol calcaire du Kimmeridgien. Exposition Sud-Ouest.

VINIFICATION

Après pressurage et débouillage, les moûts sont fermentés en cuves inox thermorégulées. Dès la fin de la fermentation alcoolique, la totalité de cette cuvée est élevée 8 à 10 mois sur lies fines et en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe brillante jaune paille. Le premier nez libère des arômes de fruits. Après aération, le boisé apporte des notes grillées et beurrées qui laissent place à une finale minérale. L'attaque est franche et ronde avec une solide structure et une bonne persistance.

Ce vin se conservera jusqu'à 5 à 7 ans.

PRESSE ET MÉDAILLES

Wine Advocate | 91 points

International Wine Challenge | Médaille d'argent

Wine Enthusiast 2020 (Millésime 2016) | 93 points