

PASCAL BOUCHARD

Bourgogne Pinot Noir Biologique 2020

39,28\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14741344
	Agent	Selections Oeno
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé

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 très fruité, et présente des arômes de fraise, de cassis et de douces épices.

Le vin est bien équilibré et minéral, et possède une bonne vivacité.

Idéalement, servez-le avec des viandes rouges, de la volaille en sauce au vin, un petit gibier ou encore des fromages gouteux.

NOTES SUR LE PRODUIT

C'est en Bourgogne que le cépage Pinot Noir est né et devenu dans le monde entier un synonyme d'élégance et de finesse. La sélection et la vinification de raisins provenant des 2 "sous-régions" permettent une diversité de terroirs et donc de caractères qui vont se retrouver dans la complexité aromatique de ce vin.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification se passe dans en cuves thermorégulées entre 28 et 30°C, avec pigeage. Le vin est ensuite élevé dans des cuves et des fûts de chêne (20 à 30%) durant 8 à 12 mois.

