

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Chablis

AOC Chablis, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Au nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom.

C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région.

Les vignes sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) avec des expositions diverses. Les raisins qui ont donné naissance à ce vin proviennent d'une mosaïque de terroirs variés, ce qui lui confère une jolie complexité.

SITUATION

Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.

TERROIR

Sols bruns calcaires sur marnes de Pernand argoviennes (calcaires de l'oxfordien moyen, jurassique).

VINIFICATION

Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage sur lies fines en cuves durant 10 à 11 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 9-11°C.

A déguster dans les 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune paille aux reflets argent.

Le nez est frais, élégant et typé kimméridgien ce qui met l'accent sur des notes iodées et minérales.

En bouche, l'attaque porte sur fruit croquant avec une structure harmonieuse et une finale minérale.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Huîtres de Belon.

Accord atypique : Salade de pamplemousse et avocat.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

