

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Petit Chablis

AOC Chablis, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

En Bourgogne, dans l'Yonne, les vignes d'appellation Petit-Chablis sont essentiellement situées au nord et nord-ouest de Chablis. Elles sont souvent plantées sur des plateaux ou des faibles pentes.

SITUATION

Sols calcaires bruns et durs ou limoneux et sableux du Portlandien

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
Elevage sur lies fines en cuves durant 7 à 8 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 9-11°C.
A déguster dans les 2 ans pour préserver le plaisir du fruit.

DÉGUSTATION

Bouquet frais aux parfums de fleurs blanches et d'agrumes sur un léger fond minéral.
Bouche ronde et friande, dotée d'une belle nervosité.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Filet de sole meunière.
Accord atypique : Risotto à la courge.

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.

