



Chablis AOC 2018

Bio-Wein

Komplex, schöne Mineralität, feine Zitrusnoten, klare, kernige und harmonische Struktur

Winzer: Pascal Bouchard

Region: Burgund

Rebsorte: 100% Chardonnay

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Jakobsmuscheln, Krustentiere, Bouillabaisse, Scampi- und Gemüserisotto

0.75 l – Bestellnummer n206318

Pascal Bouchard Burgund

Chablis befindet sich im Norden der Weinregion Burgund. Weine, die als Chablis bezeichnet werden dürfen, sind reinsortig aus Chardonnay gekeltert. Der Chablis von Bouchard wächst auf kalkhaltigen Böden und glänzt durch mineralische Noten und eine frische Säure. Sowohl Joëlle

Tremblay als auch ihr Mann Paul Bouchard brachten Weinberge in den gemeinsamen Betrieb ein, den sie heute zusammen mit ihren beiden Söhnen führen. Romain, der ältere, stellte den Betrieb auf biologischen Weinbau um.