

Chablis Grand Cru « Bougros »

Climat le plus à l'ouest de la colline des Grands Crus, le « Bougros » fait montre des plus belles qualités des vins de Chablis. Acheté en raisins au moment de la vendange, nous vinifions ce Cru avec soin, conscients d'œuvrer à l'élaboration d'un vin qui se doit d'être exceptionnel.

Identification du vin

Appellation : AOC Chablis Grand Cru Bougros

Aire de production : Bourgogne (département de l'Yonne), France

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Climat « Bougros » sur la colline des Grands Crus à Chablis

Surface : 20 ares environ

Sols : Argilo-calcaires sur kimmeridgien

Densité de plantation :

8 300 ceps par hectare

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification & élevage

Fermentation alcoolique : Maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)

Fermentation malo-lactique : 100%

Contenants : Cuve inox (5 hectolitres) et fûts de chêne (demi muids de 400 litres)

Élevage : Sur lies, de 16 mois environ

Collage : Argile

Filtration : Tangentielle

Stabilisation tartrique :

Gomme de cellulose

Descriptif

Robe jaune or, brillante et limpide.

Le nez délivre des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyaux.

La bouche offre une belle tension minérale, délicatement iodée.

Un fruité gras et des notes légèrement beurrées donnent ampleur et richesse à ce vin des plus fins.

Température de service : 14°C

(ouvrir idéalement une heure avant de servir)

Maturité : Entre 5 et 8 ans

