



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS

Millésime 2014

"Le Charme"

APPELLATION : Chablis Grand Cru.

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis en dessous des Chablis Grands Crus Les Preuses. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourageage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts.

ELEVAGE : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTES DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 01/10/2018 - REF.A

Robe or jaune pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1er nez profond et complexe avec une très légère note minérale.

A l'aération, la minéralité « Chablisienne » apparaît.

Persistant.

Beau volume présenté en bouche, frais, énergétique et finement minéral.

Finale avec beaucoup de potentiel à venir.

Terroir qui mérite l'attention.

