



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 2015

### "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 2015 DU 10/04/2019  
- REF.A

Robe or jaune avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez ouvert avec une palette de fruits mûrs légèrement vanillés.

A l'aération, la fraîcheur se présente doucement.

Mise en bouche riche avec du volume et une belle chair légèrement minérale.

Longue finale.

Le caractère Bougros s'affirmera encore plus avec le temps.

