



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 2018

### "Le Charme"

APPELLATION : Chablis Grand Cru.

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis à gauche des Chablis Grands Crus Grenouilles. Exposition sud-ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

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

ELEVAGE : Durée environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

---

NOTES DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 27/08/2020  
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez ouvert présentant une belle fraîcheur avec des notes légères de boisé vanillé et d'épices douces.

A l'aération, une note de fraîcheur végétale et fruitée complète la présentation.

Persistant.

Mise en bouche fraîche et pure avec un beau volume, de beaux fruits secs complètent la palette aromatique.

Finale à venir encore sur la jeunesse.

Chablis Grand Cru à attendre pour une présentation plus aboutie.

