



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. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS Millésime 2006



"Le Charme"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

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.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

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

Note de dégustation du millésime 2006

du 02/12/2008, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur des notes de fruits mûrs et de vanille légèrement épicée.

A l'aération, la fraîcheur apparaît avec une touche florale et minérale ensuite.

Bonne persistance.

Belle ampleur développée en bouche, le gras équilibre la fraîcheur apportée par la minéralité et l'acidité.

Belle corpulence et finale légèrement boisée.

Conseil : Comme tout Grand Cru, il mérite quelques années pour un épanouissement complet.

www.chablisienne.com