



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 2004



### "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 : Débourage 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 2004

du 02/12/2008, Réf.A

Robe jaune paille, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre végétal et floral avec une fine touche miellée.

Bonne persistance.

La bouche est marquée par la finesse et l'élégance, toute en profondeur, avec une légère acidité stimulante.

Finale pure et assez longue.

Conseil : Le terroir associé au millésime commencent à se présenter.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES