



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 2003



"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, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

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 2003

du 09/03/2007, Réf.A

Robe or, vin limpide et brillant. Nez ouvert finement boisé et minéral. A l'aération, les fruits mûrs prennent place pour accompagner une élégante fraîcheur ascendante. Bonne persistance.

Très beau volume à l'attaque avec une fraîcheur vivifiante qui équilibre la bouche riche de la grande maturité solaire du millésime.

Finale longue et finement grillée.

Conseils : Vin au potentiel important à apprécier dès maintenant.