



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 2005



"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 2005

du 10/05/2007, Réf.A

Robe or pâle, cristalline, vin limpide et brillant.

Nez encore discret mais présentant un registre complet, fin et subtil de fleurs blanches, de boisé légèrement vanillé et de fraîcheur.

Bonne persistance à l'aération.

Bouche fraîche et expressive avec une matière assez complexe et une belle tension minérale et acide, agrémentée d'une touche aromatique de fruits blancs.

Finale minérale et finement boisée.

Conseils : Vin encore dans sa jeunesse, à attendre quelques années.

www.chablisienne.com

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