



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 2002



"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 2002
du 02/02/2007, Réf.A

Robe jaune pâle avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et expressif sur les fruits mûrs et une note d'amande douce.

Bouche épanouie avec beaucoup de richesse et de minéralité, longue finale minérale.

Conseils : A attendre encore quelques années pour apprécier ce grand millésime 2002.

www.chablisienne.com