











## CHABLIS GRAND CRU BOUGROS



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.
 <i>Sol</i>	Etage du kimméridgien du Jurassique supérieur avec fortes présences de marnes très dures, parfois colorées d'ocre et fortement fossilifères.
 <i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
 <i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées avec élevage en fûts dont 15 à 30 % maximum de fûts neufs afin d'assurer une belle tension minérale à ce grand cru.
DEGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Belle robe dorée et brillante.
 <i>Nez</i>	Il est frais avec des arômes de fruits blancs et de zestes d'agrumes
 <i>Bouche</i>	En bouche, il a du corps avec un nerf minéral et du fond soutenu par des notes de merrain (chêne neuf).
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	Jeune, il accompagne les produits de la mer. Avec plus de maturité, il conviendra parfaitement avec les volailles, le veau en sauce, la cuisine à base de truffe, les champignons et les fromages régionaux.
 <i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
 <i>Temps de garde</i>	A boire dans sa jeunesse sur le fruit ou à garder entre 5 et 7 ans.