

Chablis Grand Cru "Bougros" 2022

Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien. Orientation SSO.

Vignes : 46 ans. 0.46 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Débourage statique, puis mise 100% en fûts de chêne (de 2 à 10 ans) pour fermentations alcooliques et malolactiques, puis pour élevage. Malolactiques achevées à 100%. Clarification par soutirage et collage, 1 filtration.

Analyse: Alcools: 13,19 vol.
Ac. Totale: 3,32 g/l.
Sucres: 1.2 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2032.

Accords mets-vins : 12-14°C. Homard, poissons (Sandre), volaille, fromages de chèvre.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or blanc. Le nez est très puissant avec des notes d'amande et de fruits jaunes mûrs. La bouche est ronde et riche avec un magnifique boisé ; la finale est sur la minéralité qui donne à ce vin un équilibre parfait.

A déguster avec des ris de veau à la crème

