



## Chablis Grand Cru "Bougros" 2024



**Cépage :** Chardonnay.

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

**Vignes :** 45 ans. 0.46 ha. 58hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vendanges manuelles. Débourage statique, puis mise 100% en fûts de chêne (âgés 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: 13.04 vol.  
Ac. Totale: 3.90 g/l.  
Sucres: 1.5 g/l.

**Evolution :** à déguster à partir de 2026. Apogée 2036.

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

**Dégustation :** Robe jaune reflets or

Le nez est puissant et ouvert sur des notes d'abricot confit et de fruits exotiques

La bouche est riche et tout en rondeur ; la finale boisée est très élégante et sur le torréfié ; on retrouve l'abricot confit avec une grande longueur

Un grand cru à déguster sur des gambas ou un homard