

Chablis Grand Cru "Bougros" 2021



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 43 ans. 0.46 ha. 57 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Débourbage 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 :

Alcool:	13,22 vol.
Ac. Totale:	3,50 g/l.
Sucres:	0,70 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2031.

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

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets or.

Le nez est riche et puissant avec des notes de fruits exotiques frais et le grillé du fût qui est magnifique.

La bouche est équilibrée et riche.

On y retrouve les fruits exotiques frais et le grillé. La longueur est remarquable, digne de ce grand cru.

A déguster avec des ris de veau à la crème ou un homard grillé.