

Chablis Grand Cru

Bougros

Les Vignes

Les parcelles de Grands Cru surplombent le Village de Chablis sur la Rive droite du Serein.
Bougros est la parcelle qui **ouvre la colline des Grands Cru au Nord**.

Ce vin provient de la partie exposée à l'ouest qui remonte vers les Preuses. Cette situation offre un **ensoleillement optimal jusqu'à tard dans la journée**.
Bougros est un Grand Cru expressif, même dans sa jeunesse.

Cette cuvée, produite depuis 2013, est issue d'achat de moûts à la vendange.

Ce partenariat durable est réalisé sur environ **0,65 Ha de l'appellation Bougros**.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de **12 à 15 mois** et se fait **80% en fûts neufs à 3 vins et 20% en cuve inox**.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation

Le nez de ce Grand Cru est marqué par **la maturité des fruits, des arômes mûrs qui annoncent un vin opulent**.

La richesse et la générosité lui apporte la structure typique des grands Vins.

Dans l'idéal, à déguster après 3 à 15 ans de garde.

