Bourgogne de
Vigne en Verre

Roland Lavantureux

Classification :

Grand cru

Région : Le Chablisien

Cépage : chardonnay





Température de service :
10-12 °C

Durée de conservation :
5 à 15 ans

Chablis Grand Cru "Bougros" (Blanc)

Le Chablisien - chardonnay

Origine

Les parcelles de Grand Cru surplombent le Village de Chablis sur la Rive droite du Serein. L'exposition de ces côteaux Ouest / Sud-Ouest assure un ensoleillement optimal.

Vinification

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 20% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 80% en fûts (neufs à 3 vins). 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.

Notes de dégustation :

Bougros est un Grand Cru expressif grâce à sa situation géographique qui lui offre une large exposition au soleil. On retrouve des arômes de fruits mûrs pour un vin large et opulent.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, même crêmeuse, tous les fruits de mer et les fromages à pâtes dures.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com