Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Vauroux

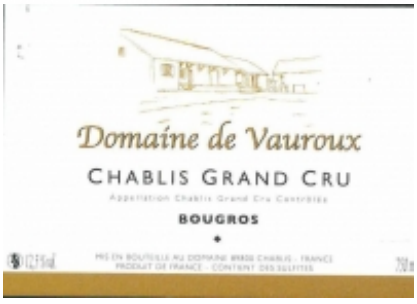
Classification :

Grand cru

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay





Température de service :
10° C

Durée de conservation :

Chablis Grand Cru "Bougros" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Le Vignoble compte environ 30 hectares de vignes, situé autour de Chablis, sur des coteaux jouissant d'une exposition sud-est et sud-ouest pour un ensoleillement optimum, l'unique cépage utilisé est le Chardonnay. Produit sur 0,70 hectares, il fait partie des sept grands crus chablisiens. Sa réputation n'est plus à faire. Vous trouverez dans ce vin toute la finesse, la richesse et le bouquet d'un grand chardonnay. Au fil des années, il développera cet inoubliable bouquet de pierre à fusil.

Vinification

La récolte est vinifiée en cuve Inox thermo régulée après débourbage. La mise en bouteilles intervient au minimum 7 mois après les vendanges.

Notes de dégustation :

Robe brillante or clair. Bouquet très expressif tant au nez qu'en bouche. Corps souple, gras,
frais et fruité. Un vin riche, rond et flatteur avec une grande persistance aromatique qui
caractérise si bien les Chablis Grands Crus. Il accompagnera à merveille les moments d'exception !

Mets d'accompagnements

Feuilleté d'asperges vertes truffé ou bien encore des poissons nobles tels que le homard rôti aux champignons des bois, le bar grillé aux grains de caviar et les langoustines poêlées au beurre de noisette.

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