

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE

Fontenay-près-Chablis

CHABLIS GRAND CRU

Appellation Chablis Grand Cru Contrôlée

-BOUGROS-



CEPAGE

Chardonnay

EXPOSITION

Ensoleillement permanent

AGE DES VIGNES

55 ans

SURFACE

3 hectares 62 ares 79 centiares,

VENDANGES

mécaniques

RENDEMENT

54 hectolitres/hectare

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées pendant d'un an.

DEGRE

13,5 °

DEGUSTATION

Le Bougros est un vin fruité, ample, très aromatique quand il est arrivé à maturité. Très belle longueur en bouche, belle persistance. Une explosion de parfums. L'apéritif parfait, accompagné de gougères, fromage de chèvre, ou de comté.

Température de dégustation

12,5 -13 °C.

Potentiel de garde

15 ans

Age minimum de dégustation

5-6 ans.

