

## Chablis Grand Cru « Bougros »



### Identification du vin

**Nom du vin :** Chablis Grand Cru  
Bougros  
**Appellation :** AOC Chablis Grand Cru  
**Aire de production :** Bourgogne, France  
**Couleur :** Blanc  
**Cépage :** Chardonnay

### Vignoble

**Provenance :** Lieu dit « bougros »  
sur la commune de Chablis  
**Surface :** 0,15 hectares  
**Rendement :** 50 hectolitres par hectare  
**Sols :** Argileux, calcaires  
sur kimmeridgien  
**Densité de plantation :**  
8 300 ceps par hectare  
**Age moyen des vignes :**  
Entre 50 et 60 ans

### Fermentation

**Durée de fermentation :**  
30 jours environ  
**Levures :** Naturelles  
**Maîtrise des températures :**  
Entre 16 et 18°C  
**Fermentation malo-lactique :** 100%  
**Bactéries :** 100%

### Élevage

**Contenants :**  
Cuves inox (de 25 à 100 hectolitres)  
**Élevages sur lies :** Oui  
**Durée d'élevage :** 12 mois

### Collage / Filtration

**Collage :** Argile  
**Filtration :** Tangentielle  
**Passage au froid :** Oui

### Descriptif

Robe jaune paille, brillante,  
lumineuse et limpide.  
Le nez est délicat en arômes purs,  
dominés par les notes florales de son  
sol argilo calcaire.  
La bouche exprime le caractère, le  
terroir, toutes les caractéristiques  
d'un Grand Cru minéral, un fruité  
mûr, riche et puissant.

**Température de service :** 12°C  
**Maturité :** Entre 5 et 7 ans

### Données Techniques

**Degré alcoolique :** 12,8 % vol  
**Acidité Totale :** 4,3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**Sucres Réducteurs :** 0,40 g/l