



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Chablis Grand Cru Bougros Blanc



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Village de Chablis. Exposition sud-est.

TERROIR

Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes:** 45 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débouillage à froid. Levures naturelles.
- Fermentation alcoolique et malolactique totales à température contrôlée -16-18°C- pour conserver la fraîcheur des arômes ;
- Élevage sur lies fines pendant 12 mois, donc 10% en fût de chêne ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine ;

Teneur en alcool : 12.5 % vol. - **Sucre résiduel :**

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Une robe jaune brillante. Un nez élégant, affirmé, sur les fleurs blanches et les agrumes. En bouche, un vin structuré, bien équilibré entre minéral et acidité, sur l'amande. Un vin fin et équilibré.

Wine Enthusiast Octobre 2020: Chablis Grand cru Bougros 2018 - 95/100

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS

Poissons, fruits de mer. Volailles et viandes blanches crémeuses ou grillées., salade de homard, fromages de chèvre affinés. Servir à 10-12°C.

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN
5 bis rue Jules Rathier, 89800 CHABLIS
Tel. 0608746385 - contact@chablis-gueguen.fr
chablis-gueguen.fr    


VINS DE
BOURGOGNE