



Olivier Tricon

CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS

Le **Bougros** se trouve sur la rive droite du Serein, avec une excellent exposition au soleil, au nord ouest. Produit sur 0,70 hectare, c'est un vin de belle garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Kimméridgien

Exposition : ouest / nord ouest

Âges des vignes : 35 ans

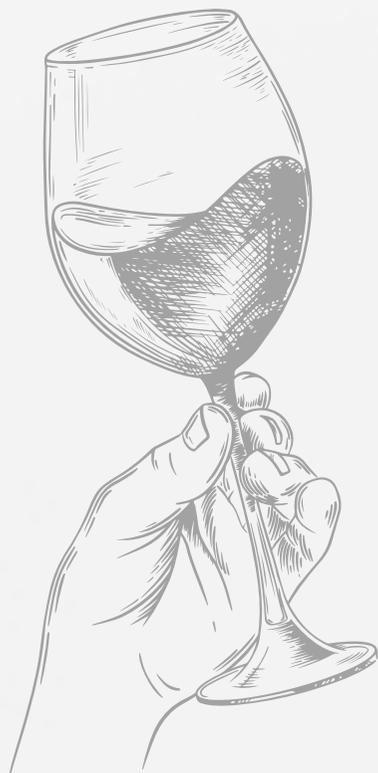
Vinification : contrôle de maturité, vendanges, pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en fût durant 12 mois minimum, filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Une robe couleur or pâle accompagne un bouquet fin mais puissant. En bouche une belle matière, des arômes de fruits secs et de pain grillé. Une finale flatteuse et de l'amplitude. Ce vin accompagne à merveille un feuilleté d'asperges vertes truffé ou 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 noisette.

RÉCOMPENSES

Millésime 2015 : • **Médaille d'or**, Concours Mondial des Vins Féminale 2020



Température
de service :
13°C



Garde du vin :
5 à 15 ans