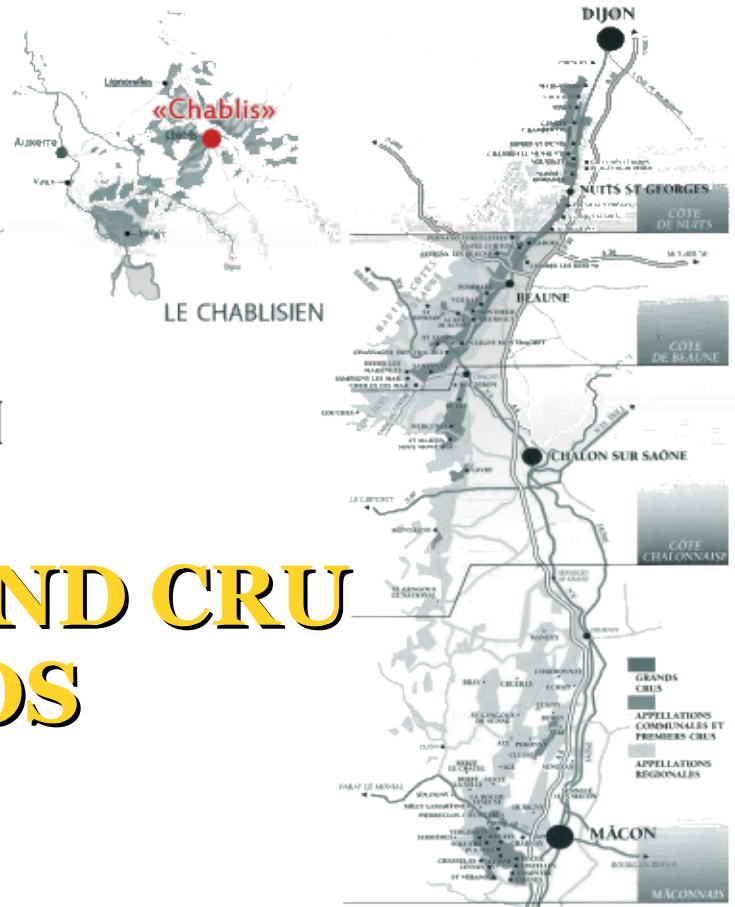




GRANDS VINS DE CHABLIS
G A U T H E R O N
 VIGNERON DEPUIS 1809

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS



Cépages: Chardonnay

Sol: Argilo-Calcaire

Vinification: Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débourbage statique de 18 heures permettant l'élimination des particuliers les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulées à 16-18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration tangentielle intervient.

Dégustation

Oeil: Très belle robe or pâle à tendre reflets verts.

Nez: frais et floral. Il exprime des arômes subtils de caramel blond, de fleurs blanches et de beurre.

Bouche: délicate et structuré. elle se distingue par une harmonie entre richesse, souplesse et puissance du fruits.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : escargots en coquilles, filet mignon de porc façon orloff, poissons & fruits de mer, légumes fondue d'endives à la crème fraîche, fromages fromage à pâtes molles.

AVB 13%

Grape variety: Chardonnay

Soil: Clay and limestone

Winemaking: Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16-18 °C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the tangential filtration intervenes.

Tasting

Appearance: Very beautiful pale gold color with soft green reflections.

Nose: fresh and floral. It expresses subtle aromas of blond caramel, white flowers and butter.

Palate: delicate and structured. it is distinguished by a harmony between richness, suppleness and power of the fruit.

Goes perfectly with many dishes: snails in shells, pork filet mignon in Orloff style, fish & seafood, vegetables, endive fondue with fresh cream, soft cheeses.

AVB 13%