



Nel villaggio di Fleys, a pochi chilometri da Chablis lungo il fiume Serein, Charly Nicolle, viticoltore di settima generazione, coltiva Chardonnay su parcelle storiche della famiglia



# Chablis Bougros

## *Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Ottenuto dal climat Bougros situato all'estremo ovest della collina dei Grand Cru di Chablis. Il suolo è caratterizzato dalla struttura argilloso-calcareo tipica della valle del fiume Serein. Le viti hanno un'età media di circa 50 anni.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in vasche di acciaio inox (da 5 hl) ed in fusti di rovere francese (400 l). Seguono fermentazione malolattica ed affinamento per circa 16 mesi sulle fecce fini.

**Caratteristiche** Lo Chablis Bougros Grand Cru si distingue per il bouquet ricco di note floreali e di frutta a polpa bianca. Al palato emergono una spiccata tensione minerale ed un carattere delicatamente salino. Le note fruttate, cremose e quelle leggermente burrose conferiscono ampiezza e ricchezza a questa cuvée, che è una delle più eleganti fra quelle prodotte dal domaine Charly Nicolle.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Chablisien

**Denominazione d'origine** AOC Chablis

**Vitigno** Chardonnay