DOMAINE CHARLY NICOLLE CHABLIS

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 Grand Cru Bougros

*Chardonnay*

Questo vino è prodotto con viti di età media di circa 50 anni, impiantate su una parcella di 0,2 ettari nel climat *Bougros*, situato all'estremità occidentale della collina dei Grand Cru di Chablis. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei, tipici della valle del fiume Serein.
La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata, sia in vasche di acciaio inox da 5 hl, che in fusti di rovere francese da 400 litri, seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 16 mesi sulle fecce fini.

**Tipologia** Vino bianco

**Zona di produzione** Francia Borgogna Chablisien

**Denominazione d'origine** AOC Chablis

**Vitigno** Chardonnay

**Affinamento** 16 mesi in legno e acciaio