



*Il Domaine Charly Nicolle si trova nel piccolo villaggio di Fleys, ubicato a pochi chilometri di distanza dal paese di Chablis, sulle rive del fiume Serein. Sin dal 2004 l'azienda porta il nome dell'attuale proprietario*

*ed enologo, Charly Nicolle, che rappresenta la settima generazione di viticoltori e négociant.*

*Oggi il Domaine Charly Nicolle possiede 26 ettari di vigneto impiantati a Chardonnay che si trovano su terreni caratterizzati da una struttura argillo-calcareo tipica della valle del fiume Serein.*

*Il lavoro in campagna è atto a preservare la salubrità del patrimonio viticolo, tramandato di generazione in generazione. L'età media delle viti va dai 20 anni di età per arrivare alle più vecchie che risalgono ad impianti datati circa 65 anni fa'.*

*Anche in cantina, Charly Nicolle continua la tradizione familiare appresa dal padre Robert dando, però una connotazione più moderna ai suoi Chardonnay volta alla ricerca di una maggiore freschezza e mineralità.*

## *Chablis Bougros Grand Cru*

**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 litri). 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.

