



Chablis
Grand Cru Bougros
2001
Domaine William Fèvre

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Chablis
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argileux sur sous sol Calcaires kimméridgiens
Situation :	en coteaux Sud Ouest
Production moyenne :	60000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en petites caisses de 13 kg avec tries
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle pièces bois
Elevage :	7 mois en fûts puis 6 mois en cuve sur lies fines
Vinificateur :	Didier SEGUIER
Propriétaire :	M HENRIOT

Analyse

Visuel :	Robe or jaune
Olfactif :	Le nez libère des senteurs de poires surmuries et d'ananas. A l'aération apparaissent des notes minérales et végétales de coquilles d'huître et de foin.
Gustatif :	L'attaque est fraîche et élégante. Le milieu de bouche est gras et structuré. La minéralité se fait plus présente et l'acidité prolonge le vin dans un registre tendu et citronné.
Global :	Un chablis fin, vif et minéral qui est à l'aube de sa vie. A mettre en cave pour de futurs accords gastronomiques.

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2018
Prix estimé à ce jour :	37,80 €TTC – Prix Club : 33,30 €TTC
Accords mets - vin :	Plateau de fruits de mer, homard au beurre de corail
Service :	A carafes une heure et demie avant de servir à 12 °C