



*Chablis
Grand Cru
Bougros
2005
Domaine William Fèvre*

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Chablis Grand Cru
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Sol argileux sur sous-sol calcaires du Kimméridgien
Situation :	En coteaux Sud Ouest
Production moyenne :	60000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en pièces bois
Elevage :	7 mois en fûts puis 6 mois en cuve
Vinificateur :	Didier Segulier
Propriétaire :	Maison Henriot

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le premier nez est intense et frais. D'agréables parfums de fruits jaunes (abricot) et de fleurs (chèvrefeuille, lys) se mêlent à de fines notes minérales (fumées, grillées).
Gustatif :	La bouche onctueuse et harmonieuse est d'emblée très racée. Malgré un volume très ample, la sensation finale du vin est longiligne grâce à une superbe acidité de terroir qui fait saliver longuement.
Global :	Un vin monumental, à oublier en cave une dizaine d'années pour qu'il puisse s'exprimer pleinement.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2020
Prix estimé à ce jour :	52.50 €TTC - tarif club : 46.20 € TTC
Accords mets - vin :	Escargots à la bourguignonne
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 12°C