

Bourgogne de Vigne en Verre

Lavantureux Frères

Classification :



Région : Chablis

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
de 5 à 20 ans

Chablis Grand Cru « Bougros »

La Côte Chablisienne - Chardonnay

Origine

Il Domaine Lavantureux è un'azienda familiare stabilita a Lignorelles da diverse generazioni. David e Arnaud portano avanti oggi la storia vitivinicola della famiglia. Le parcelle di Chablis sono situate nei comuni Lignorelles, Ligny le Chatel e Beine. Territori differenti per uno Chablis unico !

Bougros si rivela come un Grand Cru molto generoso ed espressivo. È il primo Grand Cru a nord della Chablis, con esposizione a sud/ sud-ovest.

Vinificazione

Normalmente, il 100% della produzione affina in botti di rovere francesi, 20% delle quali sono nuove.

Note di degustazione

Bougros è un Grand Cru molto espressivo.

La localizzazione della parcella e la sua esposizione determinano la concentrazione e ricchezza aromatica.

Note intense di frutta e intensità caratterizzano questo vino, dal lungo finale.

Si sposa molto bene con carni in salsa, pesce di una certa lavorazione e formaggi di montagna abbastanza strutturati.

Distribuito da

