

# DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



## Chablis Grand Cru Bougros

Puissant et Riche, Bougros est un Grand Cru  
généreux et expressif

### La Dégustation

Bougros est un Grand Cru expressif grâce à sa situation géographique qui lui offre une large exposition au soleil. On retrouve des arômes de fruits mûrs pour un vin large et opulent.

Il accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, même crémeuse, tous les fruits de mer et les fromages à pâtes dures.

### Vignes

Les parcelles de Grands Cru surplombent le Village de Chablis sur la Rive droite du Serein. Bougros est le premier Grand Cru au nord du coteau et son exposition Ouest / Sud Ouest assure un ensoleillement chaud tard dans la journée.

Cette cuvée est issues d'achats de moût à la vendanges depuis 2012.

Ce partenariat est réalisé sur environ 0,55 ha de l'appellation Bougros.

### Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox.

La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer des arômes fins et précis.

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 20% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 80% en fûts (neufs à 3 vins).

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

