

CLOTILDE DAVENNE

A.O.C. Borgoña

El Chablis Grand Cru está situado en el pueblo de Chablis y en la margen derecha del Serein (pequeño río que atraviesa el paisaje), al noreste de la ciudad, entre 100 y 250 metros sobre el nivel del mar. Excelente exposición al sol. Estos Grands Crus se encuentran sucesivamente en la parte alta del valle del Serein: Bougros en el noroeste, Preuses, Vaudésir, Grenouille, Valmur, Les Clos y Blanchot en el sureste.



CHABLIS GRAND CRU BOUGROS 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Las vinificaciones se realizan en tinas de acero inoxidable. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica espontáneas se controlan a bajas temperaturas y se realizan al 100%.

La crianza se realiza durante 12 a 18 meses en tinas de acero inoxidable antes de la filtración y el embotellado.

NOTAS DE CATA

Color dorado, límpido, brillante. Nariz profunda y compleja con aromas de fruta madura. Boca muy rica con un hermoso volumen, cremoso salpicado de notas de flores blancas, almendras, con un toque ahumado. Vino goloso, amplio, equilibrado por una refinada acidez mineral con aromas de conchas de ostras. El placer gustativo se asienta en un final persistente.

MARIDAJE

Servir con bogavante, bogavante a la parrilla, aves y carnes blancas a la parrilla o a la crema, trufas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com