



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHABLIS Grand Cru « Bougros » Domaine des Hâtes

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Les vignes de ce Grand Cru est situé sur un coteau exposé au Sud-Ouest, avec un sol argilo-calcaire. La méthode de vinification est la suivante : Débourage statique à froid 24h, fermentation alcoolique longue (2 à 3 mois) puis fermentation malolactique avec bactéries indigènes. La durée de l'élevage est de 15 mois sur lies fines sous bois (pièces et demi-muids).

Garde : 5 à 7 ans.

Dégustation : Robe or pâle, reflets gris. Le nez est riche, sur les notes d'agrumes et de grillé, s'ouvre sur des fruits à chair blanche. La bouche est droite et précise, dotée d'une très belle élégance. Ses notes minérales et iodées sont la marque des grands terroirs chablisien. On retrouve également les agrumes. La finale est longue et ciselée. Un vin riche et complexe au potentiel de garde remarquable.

Accords : Crustacés, poissons en sauce, volailles à la crème.
Température de service : 12° C.

Producteur : Situé à Maligny, les vignes sont au cœur des Premiers Crus Fourchaume. Le domaine a reçu 3 étoiles au Guide Hachette pour sa première cuvée en 2010. Il produit 140 000 bouteilles par an.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com