



GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2020

Las pendientes empinadas y rocosas que se extienden a la derecha e izquierda del Serein son la cuna de una historia de más de ciento cincuenta millones de años. Un terroir único de Kimmeridgiense, una alternancia de margas y calizas margosas, que dota a los vinos de Chablis de un carácter mineral y una inmensa frescura. Una tipicidad envidiada, a menudo imitada pero nunca igualada. Por muy incomparable y admirable que sea, un terroir solo puede revelar plenamente su potencial a través del trabajo de las personas. En el Domaine William Fèvre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terruños de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Chablis Grand Cru Bougros, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación abarca 12,62 hectáreas en el extremo occidental del terruño de los Grands Crus, a una altitud que varía de 130 a 170 metros, con una orientación suroeste. Los vinos de esta denominación siempre presentan una estructura en boca muy rica y untuosa.

Terruño : Suelo bastante profundo de margas y arcillas, más profundo que en la "Côte Bouguerots". La parcela abarca 6,23 hectáreas, lo que representa el 49% de la denominación total, incluyendo 4,12 hectáreas en Bougros.

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno suave y húmedo, a mediados de marzo se produjo un brote históricamente temprano. Esto fue seguido por un período muy frío, seco y ventoso a finales de marzo, con noches de heladas, aunque sin impacto en la finca. Las altas temperaturas de primavera, especialmente en abril, aceleraron el crecimiento de las vides. En las zonas más tardías, la floración terminó alrededor del 28-30 de mayo. Después de un mes de junio húmedo, julio se volvió muy seco con dos olas de calor a finales de julio y principios de agosto, causando quemaduras en los racimos más expuestos. Las alternancias de calor y ligeras lluvias a principios de agosto aceleraron la maduración, permitiendo que la vendimia comenzara el 25 de agosto.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Fermentaciones realizadas en depósitos de acero inoxidable, seguidas de una crianza de 19 meses en barricas de roble francés para el 30% de la cuvée, incluyendo 6 meses sobre lías finas. El proceso de crianza se completa en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet rico con intensas notas minerales.
Boca amplia, redonda, firme y masiva a la vez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%