2019 - Chablis Bougros Grand Cru - Charly Nicolle

Art.-Nr: 60390

Letzte Chance

Beschreibung:
Charaktervoller Bau. Sehr eleganter Schliff. In der Weinansprache zeigen sich Aromen von Gesteinsmehl, Sommerapfel und ein zarter Rauchton. Der präzise Säurebogen wird sehr gut mit der Frucht ausbalanciert. Eine feine Interpretation des mineralischen Cru Bougros-Terroirs. Große französische Weinmacher-Kunst.

Hersteller:
Der freundliche Charly Nicolle lebt mit seiner Familie in dem kleinen idyllischen Ort Fleys. Das Dorf selbst hat 180 Einwohner. Hier wird traditioneller Weinbau seit vielen Generationen gelebt. Auf einer Rebfläche von circa 16 Hektar werden die Weinberge naturnah gepflegt. Die Weine sind von einer erlesenen Qualität.

Anbau:
Der Weingärtner Charly Nicolle besitzt eine 0,2 Hektar kleine Grand Cru Parzelle. Die Rebanlage wurde Anfang der 1970er Jahre angepflanzt. Die Böden sind von kalkhaltigen (Kimmeridge) durchdrungen.

Rebsorte Chardonnay	**Region** Burgund	**Alkoholgehalt** 13 % Vol.	**Trinktemperatur** 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Appellation Chablis Grand Cru Protégée	**Restsüße** -	**Ausbau** Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Lehm, Kalk auf Kimmeridge (weißer Jura)	**Trinkfenster** 2022-2032	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Selektive Handlese	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** JA

Charakter

Frucht ●●●○○
Körper/Intensität ●●●○○
Mineralität ●●●●●
Säure ●●●○○

Passt zu

Helles Fleisch · Fisch · Haute Cuisine · Meeresfrüchte · Vegetarische Gerichte