



# Jean-Marc Brocard Bougros Chablis

## Grand Cru AOC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija, Chablis

### GAMINTOJAS

Jean Marc Brocard

### APDOVANOJIMAI

2018 m. – 95 balai – Wine Enthusiast

2022 m. – 94 balai – Jesper Morris, Inside Burgundy

### ISTORIJA

JEAN MARC BROCARD į *Chablis* vyno istoriją buvo įrašytas, kai 1997 metais pirmasis konvertavo 11 ha. savo vynuogynų pagal biodinaminės vyndarystės standartus. Šiandien 60 hektarų yra sertifikuoti ekologiškam ūkininkavimui, o 40 hektarų biodinaminiam. Vynuogės, naudojamos JEAN MARC BROCARD vynui, atkeliauja tik iš nuosavų gamintojo plotų, išskirtinai *Chablis* regiono. Kitas gamintojo išskirtinumas slypi pačioje vynuogynų įvairovėje– sąlyginai nedidelis augintojas gali pasigirti žemėmis visuose septyniuose *Chablis Grand Cru* plotuose. „Stebėk, būk tilus ir mokykis“, tokia filosofija vadovaudamasi, JEAN MARC BROCARD komanda stengiasi kurti tokį vyną, kuriuo garsėja būtent *Chablis*– pirminiais aromatais ekspresyvių, gaivumu persmelktą, sofistikuotą, ne visada lengvai suprantamą, tačiau su niekuo nesupainiojamą. Vis dėlto vyninė niekada nepasizymėjo luditišku požiūriu į pokyčius bei progresą; būtent JEAN MARC BROCARD pirmieji regione implementavo derliaus nurinkimo automatizuotas mašinas. Šiandien visi gamintojo vynai yra tinkami vartoti veganams.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay* iš *Bougros Grand Cru*.

Vynas brandinamas 14 mėn. antrojo ir trečiojo naudojimo 228L talpos burgundiškose ąžuolo statinėse.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citrinos spalvos vyne juntami cukruotos citrinos, baltažiedžių gėlių, apelsino žievelės, skrebučio, austrės kiauto aromatai. Burnoje šis *Grand Cru* pasižymi ekspresyviu, ąžuolo natomi neužgožtu, vaisiškumu, švelnia tekstūra, atsiveriančiais mandarino, citrinžolės, subtiliais cinamono skoniais bei maloniu minerališkumu. Ilgo, visą gomūrį apimančio, poskonio.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai dera prie foie gras, Saint-Jacques šukučių, vėžiagyvių, omaro mėsos, rūkyto upėtako, *Fettucine* makaronų su trumais.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

12-13°C

