

FICHE TECHNIQUE

Chablis Premier Cru La Fourchaume 2022



Superficie : 1,01 ha

Parcelles plantées en 1986, 1992 et 2017

Kimmeridgien, marnes argilos-calcaires

Au coeur historique du célèbre coteau de La Fourchaume

Exposition Ouest

Alcool 13,5%

Vendange manuelle

Vinification naturelle - Levures indigènes - Fûts de chêne

Elevage de 13 mois sur lies sans soutirage

4 881 bouteilles et 300 magnums

SO2 total (mg/l) = 67

“ Un vin charnu, ample et persistant, sur les
fruits mûrs.
A garder quelques années.”

domaine de
l'enclos

ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD
VIGNERONS À CHABLIS

