

FICHE TECHNIQUE

Chablis Premier Cru Montmains 2022



Superficie : 0.56 ha

Parcelles plantées en 1971

Kimmeridgien, marnes argilos-calcaires

Faible pente en limite du climat Forêt, sol profond,
vieille vigne

Exposition Sud-est

Alcool 13%

Vendange manuelle

Vinification naturelle - Levures indigènes - Fûts de chêne

Elevage de 13 mois sur lies sans soutirage

3 333 bouteilles et 300 magnums

SO2 total (mg/l) = 45

“Solide avec son profil sauvage de fruits bien mûrs, minéral avec de fines notes iodées et fumées. Vin de garde.”

domaine de
l'enclos

ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD
VIGNERONS À CHABLIS

