

FICHE TECHNIQUE

Chablis Grand Cru Les Clos 2022



Superficie : 0,67 ha

Parcelle plantée en 1964

Kimmeridgien, marnes argilos-calcaires

Cru iconique et historique, le plus beau spot de Chablis, surplombant le village

Exposition Sud / Sud-Ouest

Alcool 13,5%

Vendange manuelle

Vinification naturelle - Levures indigènes - Fûts de chêne

Elevage de 13 mois sur lies

1 620 bouteilles et 120 magnums

SO2 total (mg/l) = 47

“Complexe avec une sève minérale affirmée
et une grande longueur.
Grand vin à oublier en cave.”

domaine de
l'enclos

ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD
VIGNERONS À CHABLIS

