

# FICHE TECHNIQUE

## Chablis 2022

---



Superficie : 12 ha

Vignes âgées de 20 à 50 ans

Côteaux du kimmeridgien et plateaux du portlandien

Parcelles sur Chablis, La Chapelle, Beine, Fontenay, Villy

Exposition d'Est en Ouest

Alcool 13%

Vendange mécanique

Vinification naturelle - Levures indigènes - En cuve inox

Elevage de 10 mois sur lies sans soutirage

80 933 bouteilles et 1 200 magnums

SO2 total (mg/l) = 41

"Joli fruité mûr et fraîcheur minérale.  
Un vin à apprécier dès maintenant et pendant  
plusieurs années."

domaine de  
**l'enclos**

ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD  
VIGNERONS À CHABLIS

