

FICHE TECHNIQUE

Chablis Grand Cru Vaudésir 2022



Superficie : 0,57 ha

Parcelles plantées en 1989 et 1992

Kimmeridgien, marnes argilos-calcaires

Vigne située sur l'endroit de la vallée de Vaudésir, la plus chaude de Chablis

Exposition Sud

Alcool 13,5%

Vendange manuelle

Vinification naturelle - Levures indigènes - Fûts de chêne

Elevage de 13 mois sur lies sans soutirage

2 293 bouteilles et 120 magnums

SO2 total (mg/l) = 48

“ Un vin gourmand, complexe et long, sur des notes de fruits mûrs.
A garder quelques années.”

domaine de
l'enclos

ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD
VIGNERONS À CHABLIS

