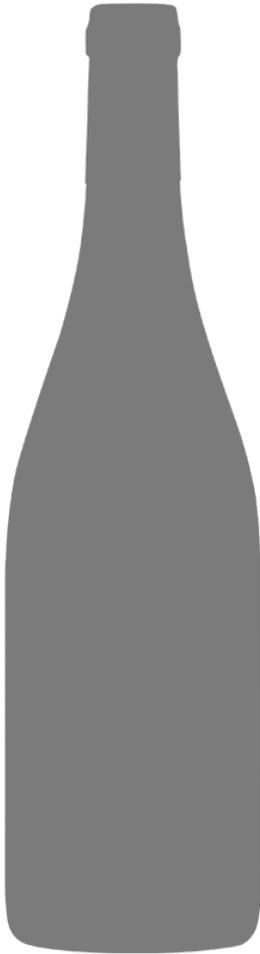


DOMAINE DE L'ENCLOS

CHABLIS

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Romain et Damien Bouchard
Millésime	2017
Appellation	Chablis AOC
Sols	Argilo-calcaire du Kimmeridgien
Altitude Des Vignes	170-248 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Est Sud
Cépages	100% Chardonnay
Viticulture	En conversion Biologique (3e année)
Palissage	Guyot double Poussard
Pi/Hect	6 200 pi/ha
Hl/Hect	15 hl/ha
Vendanges	Mécanique et manuelle
Vinification	Table de tri, pressurage pneumatique, écoulement par gravité, débouillage à froid, vinification sans intrants hormis une pointe de SO3
Levures	Indigènes
Élevage	9 mois sur lies sans soutirage, en cuve inox
Alcool	13.21% alc./vol.
Sulfites	41 mg/l
Sucre	<0.6 g/l
Acidité	4.3 g/l
Couleur	Jaune pâle
Température De Service	10°C