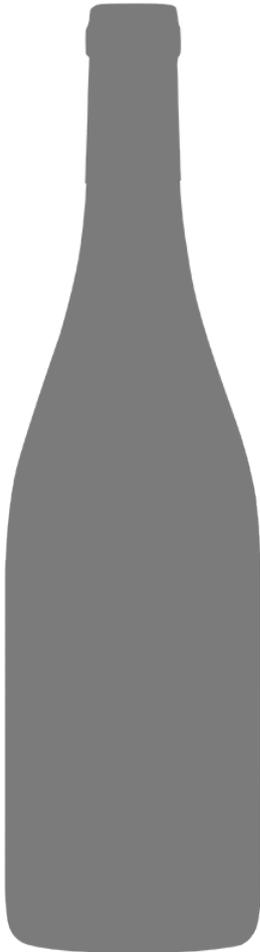


# DOMAINE DE L'ENCLOS

## FOURCHAUME CHABLIS 1ER CRU

Bourgogne , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Romain et Damien Bouchard
- Millésime** 2017
- Appellation** Fourchaume Chablis 1er Cru AOC
- Lieu, Lieux-Dits** 1er Cru Fourchaume
- Sols** Marnes Calcaires du Kimmeridgien
- Altitude Des Vignes** 150-165 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Ouest Ouest
- Cépages** 100% Chardonnay
- Viticulture** Biologique en conversion
- Palissage** Guyot double poussard
- Pi/Hect** 6 500 pi/ha
- HI/Hect** 20 hl/ha
- Vendanges** Manuelles
- Vinification** 100% fûts de 228 litres. Pas de chaptalisation, vinification naturelle avec débouillage des jus à froid en cuve inox, fermentations alcoolique et malo-lactique en levures et bactéries indigènes
- Levures** Indigènes
- Élevage** Sur lies 12 mois sans soutirage. Seul le soufre (SO<sub>2</sub>) est utilisé en dose modérée à la sortie du pressoir et 12 mois après pour la mise en bouteille. Pas de collage ni de passage au froid. Filtration Kieselguhr et mise en bouteille sous vide d'air.
- Alcool** 13.65% alc./vol.
- Sulfites** 85 mg/l
- Sucre** <.6 g/l
- Acidité** 4.1 g/l
- Couleur** Or pale, brillant
- Dégustation** Charnu, ample et persistant, sur les fruits mûrs.
- Température De Service** 12°C