

DOMAINE DE L'ENCLOS

VAU DE VEY CHABLIS 1ER CRU

Bourgogne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Romain et Damien Bouchard

Millésime 2017

Appellation Chablis Vau de Vey Chablis 1er Cru AOC

Lieu, Lieux-Dits 1er Cru Vau de Vey

Sols Argilo-calcaire Kimmeridgien

Altitude Des Vignes 161-213 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est Sud-Est

Cépages 100% Chardonnay

Viticulture Biologique en conversion

Palissage Guyot double poussard

Pi/Hect 6 000 pi/ha

HI/Hect 21 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification 100% cuve inox. 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 (SO2) 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 12.97% alc./vol.

Sulfites 72 mg/l

Sucre <.6 g/l

Acidité 4.2 g/l

Couleur Or pale, brillant

Dégustation Belle maturité équilibrée par un profil fin et délicat et une fraîcheur typique de ce climat.

Température De Service 10°C

BOIRES