

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 (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	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