



Domaine de L'Enclos Beauroy 2022

BOURGOGNE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine de L'Enclos



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Bio & Natuurwijn



DRUIVEN
Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



**RIJKELIJK
RIJP FRUIT
SUBTIEL GEROOKT
MINERALE AFDRONK**

FOOD



FOODPAIRING

Gamba's, kreeft, gevogelte, coquilles, kalfsvlees, noten



KAAS

Zachte kazen, Brie, Camembert met truffel, kaasplank, Edam, verse geitenkaas



AWARDS

Tim Atkin : 91/100

La Revue du Vin de France : 91/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. De vinificatie gebeurt volledig met de hulp van de zwaartekracht. De trossen worden gekoeld bij aankomst aan de wijnkelder en ondergaan een directe persing. De fermentatie komt op gang door de inheemse gisten en verloopt aan een 16-17 °C. De wijn rijpt 15 maanden in inox cuves. De jaarlijkse productie bedraagt een 5,000 flessen.



WIJNGAARD

De trossen komen van de steile flanken van de heuvels rond het meer van Beine. De zuidoostelijk georiënteerde percelen, met 40 jaar oude stokken, totaliseren 2,4 hectare. De bodem vindt zijn oorsprong in de hellingen van het Kimmeridgien en bestaat uit een mengeling van mergel, klei en kalksteen.

WIJNBOUWER: DOMAINE DE L'ENCLOS

Dit zeer jonge wijnhuis in Chablis is in 2016 door de broers Romain en Damien Bouchard opgericht. Hun ouders Joëlle en Pascal waren reeds de derde generatie wijnbouwers en hun twee zonen spendeerden dus een groot deel van hun tijd tussen de ranken en in de wijnkelder. In 2005 konden ze het kleine wijnhuis Domaine de la Grande Chaume overnemen en zo volgde de volgende stap om op eigen benen in de wijnbusiness te staan. Ze mochten van hun vader deze organisch geteelde druiven in een hoek van zijn wijnkelder verwerken en zo zag hun eerste 'eigen' wijn het levenslicht. Door de verkoop van de wijnmakerij van hun vader kwam er budget vrij om hun eigen domein op te starten. Hun thuisbasis is een voormalig huis van de arbeidersmonniken van de abdij van Pontigny, inclusief een groot 19de eeuws gebouw. Er werd snel gestart met de aanleg van een 450 m² grote wijnkelder die gedeeltelijk ondergronds is uitgebouwd. De broers en een enthousiast team steken de meeste tijd in het onderhoud van de wijngaarden, waarbij we een paar toppercelen vinden die onder de classificatie premier en grand cru vallen. Het leven in de bodem, die uit klei en kalksteen bestaat, gezond houden is hier een groot onderdeel van. Bij de vinificatie, die volledig door gravitatie gebeurt, worden geen chemische producten gebruikt. Zowel in de kelder als op de wijngaarden is respect voor de eigenheid van de Chardonnay druif en het terroir het belangrijkste. Deze filosofie resulteert in biologisch gecultiveerde Chablis wijnen met veel volume, prachtig rijp fruit en fraîcheur.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Bourgogne

APPELLATIE
Chablis 1er Cru



KLIMAAT

Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

