

 **de l'Enclos**

# *Petit Chablis AOC*

 , 750 ml

 **France,**

 **9910310105**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from



# Tasting review

by on 05.08.2024

Romain und Damien Bouchard sind die Brüder, die hinter der Neugründung der Domaine de l'Enclos stehen. Sie haben schon früh in der elterlichen Domaine gearbeitet und kennen das Chablis im Innersten. Vor einigen Jahren konnte Romain die Domaine de la Grande Chaume übernehmen, die er auf biologischen Anbau umgestellt hat. Sie haben diese Domaine mit der elterlichen zusammengeführt und l'Enclos gegründet. Auch hier steht biologisch-organischer Anbau im Mittelpunkt, der seit 2017 durch biodynamische Methoden ergänzt wird. Mit viel Aufwand wird in den Weinbergen gearbeitet, zu denen einige der Filetstücke berühmter Cru-Lagen, wie Fourchaume, Blanchot oder Les Clos, gehören. Im Keller setzen die beiden auf eine Mischung aus Edelstahl und gebrauchten Holzfassern. Das gibt den Chardonnays die perfekte Balance aus Frische, Kraft und Klarheit, aber auch Struktur und elegante Opulenz. Das Ergebnis sind unglaublich gut zu trinkende Chablis.