

CHABLIS 1^{ER} CRU 2022

« VAU DE VEY »

Domaine de l'Enclos



Situation : Fort de 29 hectares de vignes (certifiées en bio en 2018), ce domaine fondé en 2016 s'appuie sur le vignoble conservé par Romain et Damien Bouchard, les enfants de Pascal Bouchard, qui a vendu en 2015 son activité de négoce. Dans le parc d'une belle demeure de Chablis, un chai enterré a été construit pour accueillir des raisins vendangés à la main, vinifiés en levures indigènes et sans autre intrant qu'un peu de soufre après

pressurage et à la mise.

Avec 1,5 hectare en grand cru (Clos, Blanchot, Vaudésir), 8 hectares en premier cru (dont Fourchaume, Mont de Milieu et Vau de Vey), et le reste en chablis et petit-chablis, cette adresse devient une valeur sûre de l'appellation.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Marnes. « Vau de Vey » est un Climat frais et difficile à travailler. Cela se retrouve dans des vins tout en retenue et d'une grande pureté.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Ce Vau de Vey incarne à merveille l'identité du grand Chablis classique. On y retrouve tous les marqueurs : un nez printanier et aérien, autour de nuances florales, une touche résolument iodée sur les coquillages, une dimension tonique et acidulée sur le citron et la pomme Granny, complétées de notes gourmandes de crème de poire. Irrésistible.

Accords gourmands : Gravlax de saumon, anguille fumée, pâtes aux coques...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com