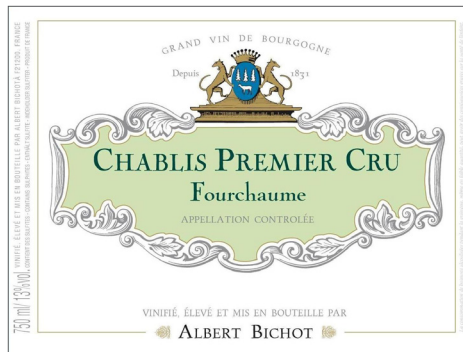


CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME"



Chablis

100 % Chardonnay

AOC Premier Cru

La vigne :

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

Vinification :

En cuves inox (100%)

Elevage :

En cuves inox (100%)
 10 mois
 Sur lies fines

Fourchaume représente une centaine d'hectares le plus vaste des premiers crus de Chablis, implanté au nord des Grands Crus. Ce coteau exposé sud ouest est très protégé des vents du nord. La chaleur peut alors s'accumuler en ce lieu, favorisant un départ de végétation précoce. Le cycle végétatif sera de ce fait long, assurant une maturité complète, y compris les millésimes difficiles.

Dégustation

D'une grande limpidité, le Chablis "Fourchaume" présente un bouquet à la fois minéral et floral. Il est étonnant également par son côté gras associé à une bonne acidité en finale.

Accords mets/vins

Ce vin convient par excellence aux produits de la mer (fruit de mer, Saint-Jacques et poissons) ainsi qu'aux saucissons briochés, escargots et viandes blanches.

Service et garde

Servir à entre 10 et 12°C.

Un vin à déguster dans les 6 ans voir plus.

