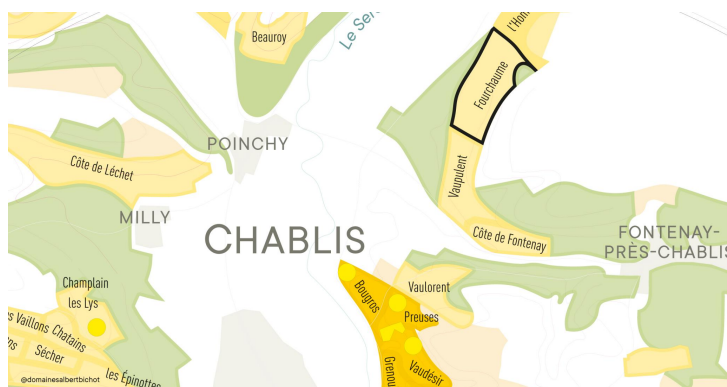


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols assez profonds, bien drainés composés de calcaire et d'argile brune



PRÉSENTATION

Situé au nord des Grands Crus, "Fourchaume" est le plus étendu des Premiers Crus avec une superficie de 130 hectares.

Le vignoble est planté sur un coteau orienté sud-sud/ouest très protégé des vents du nord. La chaleur peut alors s'accumuler en ce lieu, ce qui en fait un terroir assez précoce.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 65% en cuves inox et 35% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 9 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet raffiné aux notes florales et minérales. Bouche riche et intense, d'une grande élégance. Longue finale fraîche.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer : noix de Saint-Jacques, crevettes

Poissons crus, marinés ou grillés

Recette idéale : ceviche de daurade au citron vert et baies roses

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2022)

