

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" 2021



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

### 👑 VINIFICATION

En cuve inox, fermentation entre 18° et 21°C.

### 👑 ELEVAGE

10-12 mois sur lies fines. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans.

### 👑 RENDEMENT

58 hl/ha.

### 👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans.

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

### SITUATION

Situé sur la rive droite du Serein dans le prolongement des Grands Crus, Fourchaume viendrait du mot « fourche » qui désigne une croisée de chemins. Exposé ouest/sud-ouest, il produit des vins amples et harmonieux, où la note minérale est moins présente.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une robe jaune pâle, notre Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2021 exprime un nez aux arômes de fruits mûrs. Une belle rondeur se développe lors de l'attaque en bouche. La finale de ce Premier Cru de la rive droite est acidulée et minérale.

Suggestion de service : Poissons, viandes blanches et fromages.

### NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Premier Cru Fourchaume 2021 - 94 pts

Bourgogne Aujourd'hui - Chablis 1er Cru "Fourchaume" - 16/20

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2021 - Guide Bettane + Desseauve 2024 - 90/100