

## CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"



2017



### 👑 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

### 👑 ÂGE 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

C'est un vin frais avec des arômes d'agrumes et de menthol frais, avec une finale légèrement épicée. En bouche, il est rond et gras avec une belle longueur en finale. Suggestion de service : Poissons, viandes blanches et fromages.

### NOTES DE PRESSE

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

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2018 - Les Echos Série Limitée - "Appétence subtile"