

## CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"



2017



- |  |   |
|--|---|
| 👑 APPELLATION<br>Appellation Premier Cru                       | 👑 AGE MOYEN DES VIGNES<br>40 ans          |
| 👑 CÉPAGE<br>Chardonnay   | 👑 RENDEMENT<br>58 hl/ha                   |
| 👑 SOL<br>Argilo-calcaire du Kimméridgien                       | 👑 VIEILLISSEMENT<br>4 à 8 ans             |
| 👑 VINIFICATION<br>En cuve inox, fermentation entre 18° et 21°C | 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION<br>10 à 12°C |
| 👑 ELEVAGE<br>10-12 mois sur lies fines                         |   |

### 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"