

CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" 2018



- 👑 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.
- 👑 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

Notre premier cru Fourchaume dévoile des reflets verts avec des arômes brillants de chèvrefeuille et d'acacia. Avec de la rondeur en bouche et plein de saveurs de fruits jaunes, ce Chablis se prolonge avec une minéralité exceptionnelle.

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 - 15/20 - Dégustation des vins de l'Yonne

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