

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"



2022



👑 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

Ce Chablis 1er Cru est issu d'un terroir très solaire mais garde une belle fraîcheur. Le nez de fruits mûrs et d'agrumes a aussi des nuances minérales. La bouche ample finit sur une belle salinité.

Suggestions de service : poissons en sauce, viandes blanches

NOTES DE PRESSE

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