

CHABLIS PREMIER CRU BIO "FOURCHAUME"



👑 APPELLATION
Chablis Premier Cru

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation à 18°C

👑 ELEVAGE
12 mois sur lies

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

👑 RENDEMENT
40 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
2 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
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

Vous retrouverez le caractère charmeur du terroir de Fourchaume.

Des notes de fruits mûrs, de noisette, et, en bouche, de la rondeur se terminant sur une très longue finale portée par une acidité délicate et saline.

A l'apéritif ou avec des poissons en sauce, accompagne avec bonheur des viandes blanches en sauce ou ris de veau.

Certification en vin Bio
certifié par Ecocert FR-BIO-01

La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.