SIMONNET - FEBVRE
Chablis

CHABLIS PREMIER CRU BIO "FOURCHAUME" 2023

APPELLATION
Chablis Premier Cru

CÉPAGE
Chardonnay

SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien

VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation à 18 à 20°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
Le Chablis Premier Cru Fourchaume Bio 2023 développe des notes de fruits mûrs tels que la pêche. En bouche, on retrouve une belle 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.

NOTES DE PRESSE
Chablis 1er Cru "Fourchaume" Bio 2023 - RVF - 93/100
Chablis 1er Cru "Fourchaume" Bio 2023 - Monsieur Magazine - "Vin au caractère charmeur"