

CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" 2014



👑 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 Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2014 dévoile un nez puissant et riche aux notes de raisins frais. La bouche est onctueuse, dans laquelle on retrouve des arômes de poires. Un vin gourmand tout en rondeur.

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"

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2014 - Guide Bettane & Desseuve 2017 - 15/20

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2014 - Bourgogne Aujourd'hui - Mai 2016 - 15/20