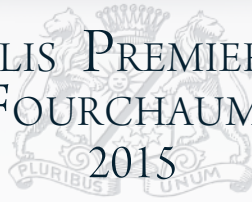


CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" 2015



- 👑 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
51 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

Le Chablis Premier Cru Fourchaume 2015 reste le plus floral de son appellation. C'est un vin puissant, élégant, rond et très aromatique. Il développe des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de menthol frais. En bouche des notes de fruits frais (pêche) sont présent et accompagnées par un côté miel.

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 Premier Cru Simonnet-Febvre Fourchaume - L'Express "Sélection"- 07/08/2017

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2015 - Guide Hachette des Vins 2019 - 1 étoile