

## Fiche Technique

### Chablis 1er Cru Fourchaume

#### L'appellation

Situé sur la rive droite du serein, à gauche des grands crus, l'appellation Fourchaume bénéficie d'une exposition Ouest, Sud-Ouest. La superficie de l'appellation, représente 112 hectares et se situe sur des sols calcaires de l'ère du jurassique supérieur Kimméridgien, très riche en fossiles marins et notamment en *Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule, typique des sols Chablisiens.

#### Cépage

100 % Chardonnay

#### Vinification

Débourbage à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées.

#### Mise en bouteilles

Avril-Mai de l'année suivant les vendanges

#### Potentiel de vieillissement

Notre 1<sup>er</sup> Cru est un vin prêt à boire rapidement pour les amateurs de vins jeune et frais, mais il sera à sa plénitude après 2 à 4 ans de bouteille. Avec une garde de 5 à 8ans.

#### Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets argentés et brillant. Nez élégant de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Attaque souple et fine en bouche, dominée par des notes minérales et de pêche blanche. Vin élégant et délicat, à accorder avec des poissons, charcuterie fine, viandes blanches ou certains fromages à pâte pressée cuite.

