

Chablis premier cru « fourchaume »

Le « fourchaume » est le plus réputé des premiers crus. Situé plein ouest face au soleil couchant il jouit de l'exposition la plus favorable. C'est l'exact prolongement par le nord de la côte des grands crus dont il est souvent l'égal tant ses vins sont fins et complexes. Le climat s'étend aujourd'hui sur environ 50 hectares.

Surface : 3 ha 78

Rendement autorisé : 58 hl/ha

Production moyenne : 22 000 litres

Age moyen : 35 ans

Vinification : Traditionnelle, en cuve inox thermorégulée, durant 10 à 12 mois

Caractéristique de notre Chablis

Le « fourchaume » seigneur des chablis premier crus se veut distingué, généreux et ample. Bouquet floral particulièrement flotteur, ce vin offre avec élégance de beaux arômes de fruits frais. Vin d'une très grande fraîcheur, souple et tendre, nuancés par une fine minéralité exprimant le terroir chablisien.

Conservation : 7 à 8 ans

Servir à une température : 12 °C à 14 °C

Conseil de dégustation

Notre chablis premier cru « fourchaume » d'une grande complexité aromatique se permet à de nombreuses associations, dont les huitres chaudes et les poissons en sauce. Il accompagnera également de belles volailles et le veau à la crème. Il s'associera volontiers avec les meilleurs desserts.