



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME

Millésime 2016

"Féminin et Floral"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein, à droite des Chablis Grands Crus. Communes : de Fontenay près Chablis, Poinchy, La Chapelle Vaupelteigne et Maligny. Exposition Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourageage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve.

ELEVAGE : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 16/03/2018
- REF.A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1er nez riche présentant une belle palette, épices douces vanillées, notes florales, boisé léger et fruits blancs du verger.

A l'aération, fruits jaunes abricotés fins et légers avec une touche minérale.
Belle persistance.

Bouche précise avec une belle chair de fruits en bouche légèrement épicée sur une fraîcheur minérale.

Très beau potentiel à attendre...

