



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 2017

"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 2017 DU 19/02/2019
- REF.A

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

1^{er} nez frais de fruits jaunes légèrement épicées.
A l'aération devient plus frais avec une élégante note minérale.
Persistant.

Mise en bouche riche et pure avec une fine tension minérale légèrement épicée. Développement harmonieux et longue finale.

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume à découvrir, comme souvent, doucement dans le temps.

