

Chablis 1er cru Fourchaume 2017/2018



Vin blanc sec. Rondeur et souplesse.

AOP : **Chablis**

::: Chablis 1er cru Fourchaume :::

CEPAGE :

Chardonnay

VINIFICATION :

Vinification alliant avancées techniques et respect d'une tradition séculaire.

TERROIR :

Le domaine dans cette appellation est concentré sur la commune de Maligny. Il se trouve situé dans les lieux-dits réputés tels que l'*Ardillier*, la *Grande Côte*, *Bois Séguin* et l'*Homme Mort*. L'exposition est orientée à l'ouest. Toutefois, certaines parcelles regardent le sud et sont généralement situées dans de petites vallées dont le micro-climat favorise la concentration et la richesse.

ELEVAGE :

Toujours en cuves dans le respect de la tradition chablisienne.

COMMENTAIRE :

C'est un vin rond, souple avec une bonne structure typique des **Chablis Premiers Crus**.

CONSEILS :

Ce **Chablis 1er Cru** s'accorde à merveille avec les poissons au beurre ou à la crème.

GARDE :

Sa rondeur et sa souplesse permettent de s'en délecter dès à présent ; s'agissant d'un Chablis Premier Cru il gagnera cependant à vieillir quelques années pour s'exprimer à sa juste valeur.

Tarifs et conditions sur demande, rubrique **contact**

Contient des sulfites



01/04/2019



30/11/2017



01/02/2016



01/10/2015



Chablis Vieilles Vignes 2013, Chablis 1er cru L'homme Mort 2013, Chablis 1er cru Fourchaume 2013

01/06/2014



17/11/2013



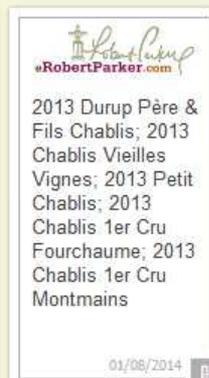
11/10/2018



26/08/2016



01/02/2016



01/08/2014



17/12/2013



30/03/2013