
CHRISTOPHE ET FILS

GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHABLIS 1^{er} CRU Fourchaume

Description :

Vignes : 35 ans

Cépage : Chardonnay

Sols : Kimméridgien (silex, pierre à fusils, fumé), exposition sud/sud-est

Culture : lutte raisonnée, chaque parcelle est suivie en fonction de ses besoins de l'année. Les sols sont travaillés mécaniquement. Une taille courte en guyot double rabattue du même côté et un ébourgeonnage permettant de contrôler le rendement et ainsi d'optimiser l'effet du terroir.

Vinification & Elevage:

Vinification : Fermentation traditionnelle en cuves inox thermo-régulées et 20% en fûts neufs, puis fermentation malolactique à 100%

Elevage : 12 mois sur lies en fûts de chêne 20%.

Dégustation :

Descriptif : Complexe, nez fin, long en bouche, avec son propre terroir. Souple, aromatique marquée par le substrat Kimméridgien.

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

Température de service: 11-13°C

Accord Mets/Vin : huîtres chaudes, Saint-Jacques, poisson en sauce, viandes blanches