

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Ce premier Cru de Chablis ceinture les Grands Crus au Nord sur la rive droite de la rivière Serein.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits à chair blanche ou de fruits exotiques. Élevage en fûts de chêne (demi-muids) pendant 9 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes intenses de fruits blancs bien mûrs (pêches) sur des notes de miel rehaussées par une légère pointe de vanille. Mineralité en filigrane. Complexe avec une texture couvrante. Beau fruit très pur. Fin de bouche longue et légèrement minérale.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.