

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2016



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 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée de 9 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des arômes d'agrumes et de miel rehaussés par une pointe de vanille. Mineralité en filigrane. Tendru et bien structuré. Beau fruit très pur. Fin de bouche longue sur une légère pointe saline.

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