

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2019



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 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 10 à 12 mois dans notre Bastion du XVème siècle.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes florales sur des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, rehaussés par une pointe minérale. Complexe sur une texture dense. Fruit très pur. Belle longueur en fin de bouche.

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