



Chablis

Chablis Fourchaumes

1er Cru 2021

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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs d'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes florales sur des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Belle minéralité. Bien équilibré et bien structuré. Précis et tendu. Fin de bouche tout en fraîcheur sur une pointe légèrement saline.

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

