

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

Notre CHABLIS 1er CRU FOURCHAUME (un des plus célèbres 1ers crus de Chablis) est issu de vignes situées sur de longues pentes orientées face au soleil levant ce qui permet un réchauffement rapide des sols et ce qui facilite une bonne maturation.

Ce Premier Cru est long et riche, avec des saveurs fruitées et des notes minérales.

Il pourra accompagner des plats de poisson, mais aussi des viandes blanches – le jambon au Chablis, ainsi que des recettes à base de curry.



CEPAGE : Chardonnay (planté entre 1942 et 1989)
Densité de plantation : 6 500 pieds / Ha

SOL : Calcaire du Kimmeridgien (*exogyra virgula*).



SUPERFICIE : 10 hectares au coeur de l'appellation.

VINIFICATION : Vinification et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées.
Filtration modérée.
Mise en bouteilles et stockage dans nos chais climatisés avant commercialisation.

PRODUCTION : 30 000 Btles



Fourchaume Vineyard

DOMAINE Nathalie & Gilles FÈVRE

Route de Chablis

89 800 FONTENAY-PRÈS-CHABLIS

Tél : (+33) 3 86 18 94 47

Fax : (+33) 3 86 18 96 92

e-mail : Fevregilles@wanadoo.fr

www.nathalieetgillesfevre.com



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN