

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2013

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.



Terroir : Coteaux argilo-calcaires (Oestrea Virgula du Kimméridgien)



Cépage : Chardonnay

Surface exploitée : 12 hectares

Age moyen des vignes : Env. 30 ans

Densité de plantation : 5 700 pieds / Ha

Culture : Viticulture raisonnée

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques
Vinification et élevage durant environ 12 mois sur lies fines, avec batonnages réguliers, en cuves inox thermorégulées, puis mise en bouteilles et stockage en chais climatisés.

Vendanges : 26 Septembre 2013

Mise en bouteilles : Septembre 2014

Nombre de bouteilles : 24 000



Vignoble de la Fourchaume

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