

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2013



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 2013 : Après un hiver long, le printemps pluvieux a laissé la place en juillet à un bel été chaud et ensoleillé mais ponctué d'orages de grêle très violents. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les récoltes ont cependant été largement impactées par ces aléas climatiques mais la qualité est au rendez-vous avec des vins blancs d'une grande pureté aromatique, avec une belle tension, des notes d'agrumes et une belle acidité. Élevage partiel en fût de chêne (demi-muids) pendant 8 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums très frais de fruits exotiques sur une légère pointe de vanille. Mineralité en filigrane. Bien équilibré sur une trame serrée. Fruit très pur. Minéralité bien intégrée et précise. Fin de bouche longue et élégante.

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