

# Chablis Premier Cru

## Fourchaume

### Les Vignes

Cette cuvée provient de la partie de Fourchaume **exposée à l'ouest, au milieu du climat**.  
L'exposition ouest, et son ensoleillement de fin de journée, apporte la rondeur qui caractérise cette cuvée.

Le sol, mélange d'argiles et de calcaires mixés, marque les vins par **une belle précision et une expression toujours très délicate et élégante** du Chardonnay.

Cette cuvée, produite depuis 2010, est issue d'achat de raisins ou de moûts à la vendange.

Ce partenariat durable est réalisé sur environ **1 Ha de l'appellation Fourchaume**.

### Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de **12 à 15 mois et se fait 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit et 50% en fûts neufs à 5 vins**.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

### La Dégustation

Le nez est marqué par une **intensité surprenante** où l'on retrouve arômes floraux et fruités mêlés.

Fourchaume offre un vin toujours **en rondeur, avec beaucoup d'élégance**. La bouche est généreuse et ample. Les sous sols argilo-calcaires assurent une fin de bouche fine et précise.

A déguster idéalement après 3 à 10 ans de conservation patiente !

