



## ● Fourchaume Premier Cru

ROU178

### Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication en est simple : Un travail très rigoureux dans les vignes, respect absolu du terroir Chablisien (tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis). Les vignes sont situées à St-Bris le Vineux, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de se convertir au biologique.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Clotilde Davenne
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	AOC Premier Cru Fourchaume	<b>Conservation</b>	10 à 20 ans selon les millésimes
<b>Service</b>	11 à 13 °C		

### Description

#### Oeil

Robe dorée, limpide, brillante.

#### Nez

Nez dense, frais, aux arômes intenses de fleurs blanches (aubépine, chevrefeuille), de fruits à noyau (peche) et de fruits verts (poire).

#### Bouche

Bouche riche, ample, avec la texture fruitée et épanouie. Le gras enveloppe la minéralité iodée salivante. Finale onctueuse, au plaisir persistant.

### Accord mets/vin

Servir en accompagnement de plateau de fruits de mer, d'huîtres chaudes, noix de Saint-Jacques, poissons nobles grillés ou en sauce, viandes blanches crémeuses

### Commentaires

Terroir: Kimméridgien, avec des différences selon les secteurs : marnes très tendres ou coquillages beaucoup plus présents. Exposition à majorité Sud/Sud-Ouest avec des terrains très pentus. Vendanges: Récolte à maturité optimale, tri, égrappage, pressurage pneumatique. Vinification: Vinification en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%. Élevage: L'élevage est effectué durant 12 à 18 mois sur lies fines en cuve inox avant filtration et mise en bouteille.

### En une ligne