



● 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

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	AOC Premier Cru Fourchaume	Conservation	10 à 20 ans selon les millésimes
Service	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