PURETÉ & TERROIR

Chablis 1er Cru
Fourchaume

2022

Élégant et racé, d'une typicité marquée par son terroir, il est rond, plaisant et subtil en bouche. Il offre une richesse aromatique de parfums de fruits frais et de fleurs.

Dégustation

Ce Fourchaume se pare d'un nez minéral aux notes de fruits frais qui à l'aération s'épanouissent sur la gourmandise presque confite du coing. En bouche c'est la marque du terroir Chablisien qui ressort entre minéralité, notes de tabac blond et arômes floraux. La superbe longueur confirme qu'il s'agit bien d'un Chablis Premier Cru à l'équilibre parfait et d'une superbe élégance. Un parfait équilibre entre tension et richesse, l'expérience même d'un Chablis Premier Cru superbement élégant.

Vinification

Réception sur table de tri. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage : 5% en demi-muid et 95% en cuve).

Cépage
Chardonnay

Densité
6 000 pieds/ha

Nature du sol
Argilo-calcaire

Âge des vignes
40 ans

Situation géographique
En coteaux
Ensoleillement permanent

Température de dégustation
12°C

Temps de garde
5 à 15 ans

Degrés Alcool
12,5% vol.

Famille Savary
ARTISAN VIGNERON

www.chablis-savary.com | 4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny | Tel. : 03 86 47 42 09 | contact@chablis-savary.com