VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PURETÉ & TERROIR

# Chablis 1er Cru
## Fourchaume

2023

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