

## Chablis 1er Cru Fourchaume

2014



### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Ce vin se marie très bien avec du Homard, des fruits de mer, du poisson froid. Il peut également être servi avec du Fromage de chèvre ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Un nez minéral, floral et de Pierre à fusil. Une bouche complexe sur des arômes citronnés et de fruits mûrs, et une finale longue.

Vieillessement: 15 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume

Surface: 4,70 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 26 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après un hiver doux et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Le printemps s'installe rapidement avec une grande sécheresse en mars avril. Mai apporte des pluies salvatrices et la fleur se fait en juin dans d'excellentes conditions. Après un été fortement pluvieux, la chaleur de septembre assure un murissement parfait et des vendanges abondantes. Le millésime 2014 est doté d'un potentiel de vieillissement très intéressant, doté d'un équilibre parfait acidité / sucre, beaucoup de nez et une belle concentration.

Date de récolte: 15 septembre 2014

Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C

Durée de fermentation: 10 jours

Levures: Sélection bourgoblanç

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox

Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : 10 juin 2015

Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,74 %

Acidité totale: 4.29 g/l AT

Sucres réducteurs: 0 g/l

Production: 16 000 Bts

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume

Gamme: Tradition

Millésime: 2014

Appellation: Chablis 1er Cru

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud