



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME 2016

Le nom du terroir est un dérivé des fourches patibulaires avec lesquelles on exécutait les condamnés hors du village.



VIGNOBLE

Situé sur la partie droite du Serein, ce terroir, exposé au Sud, produit des vins ronds et puissants, tout en gardant la minéralité due au sol kimméridgien. Cette cuvée provient d'un assemblage de raisins dans la partie Vaurent et de l'Homme Mort.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Sol : Kimméridgien

Surface : 86 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseurs pneumatiques.

100 % raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un Chablis plutôt rond et flatteur, harmonieux. Un bon compromis entre la minéralité en attaque et les fruits confits en arrière-bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accompagne très bien des produits de la mer : Gambas à la vapeur, Poissons au four, poissons crus, fruits de mer en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2024

