

## GRANDS VINS DE CHABLIS

**Roy** DOMAINE  
*Fontenay-près-Chablis*

### CHABLIS PREMIER CRU

*Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée*

**-FOURCHAUME-**



#### **CEPAGE**

Chardonnay

#### **Exposition**

Sud Est

#### **AGE DES VIGNES**

46 ans

#### **SURFACE**

1 hectare 58 centiares

#### **VENDANGES**

machine

#### **RENDEMENT**

58 hectolitres/hectare

#### **VINIFICATION**

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées  
pendant un an.

#### **DEGRE**

13°

#### **DÉGUSTATION**

Les 1ers Crus sont complexes.

Le Fourchaume est puissant, et très minéral. Très belle longueur en bouche.

Vous le réserverez à l'apéritif et pour des cuisines raffinées (poissons, beaux crustacés, viandes blanches de qualités, fromages).

#### **Température de dégustation**

12,5 - 13 °C.

#### **Potentiel de garde**

10-15 ans

#### **Age minimum de dégustation**

5 ans.

