

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
50 ans

SURFACE
1 hectare 58 centiares

VENDANGES
machine

RENDEMENT
58 hectolitres/hectare

VINIFICATION
Traditionnelle en cuve inox
thermorégulées pendant un an.

DEGRE 13°

DEGUSTATION

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, fromages).

Température de dégustation
12,5 -13 °C.

Potentiel de garde
8-12 ans

Age minimum de dégustation
3 ans.

