Bourgogne de
Vigne en Verre

Roland Lavantureux

**Classification :**

1er Cru

**Région :** Le Chablisien

**Cépage :** Chardonnay

CHABLIS PREMIER CRU
FOURCHAUME
2018
ROLAND LAVANTUREUX

**Température de service** :
10-12°C

**Durée de conservation** :
5 à 15 ans

# Chablis 1er Cru "Fourchaume" (Blanc)

*Le Chablisien - Chardonnay*

## *Origine*

Les « Fourchaume » sont situés sur la commune de Maligny en direction de Chablis. Un Premier Cru réputé pour sa finesse grâce à une exposition proche de celle des Grands Crus.

Les parcelles de Fourchaume sont situées à la sortie du village de Maligny en direction de Chablis. L'exposition face au soleil couchant assure un ensoleillement optimal.

## *Vinification*

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 50% en fûts (neufs à 5 vins). L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

## *Notes de dégustation :*

Le nez de ce Fourchaume est marqué par une intensité surprenante où l'on retrouve arômes floraux et fruités mêlés. En bouche l'attaque est franche, la minéralité de ce terroir s'affirme ! Ensuite des arômes de fruits mûrs presque miellés prolongent le plaisir de la dégustation.

## *Mets d'accompagnements*

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, gros crustacés (crabe ou araignée de mer) et poissons grillés mais aussi avec du Veau ou un Poulet de Bresse.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com