

NATHALIE & GILLES

DOMAINE
FÈVRE

VIGNERONS DEPUIS 1745

Chablis 1er Cru Fourchaume



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Calcaire du Kimmeridgien

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées. Filtration modérée. Mise en bouteille et stockage dans nos chais climatisés avant commercialisation.

DÉGUSTATION

Ce Premier Cru est long et riche, avec des saveurs fruitées et des notes minérales.

Accord mets et vins: Il pourra accompagner des plats de poisson, mais aussi des viandes blanches

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Kimmeridgien limestone

VINIFICATION / AGEING

Vinification and ageing on fine lees during 12 months (minimum) in air-conditioned stainless steel tanks. Measured filtration. Bottling and storage in an air-conditioned cellar before shipping.

TASTING

This Premier Cru is long and rich, with fruity flavours and mineral notes.

Food and wine pairing: Good matches will include cooked oysters and fish in sauce. There more open variations are a wonderful accompaniment to local specialty of ham in Chablis