

L'EGLANTIERE

Chablis 1er Cru Fourcheaume



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Domaine indépendant le plus vaste de Bourgogne avec plus de 200 hectares de vignes en Petit-Chablis, Chablis et dans les Premiers Crus Fourchaume, l'Homme Mort, Vau de Vey et Montmain.

VIGNIFICATION/ELEVAGE:

Des vendanges mécaniques avec des vignes cultivées selon les principes de la lutte raisonnée. Une philosophie : l'absence totale de bois pour des vinifications et des élevages en cuves inox. L'idée est de garder la fraîcheur du chardonnay et la typicité du terroir, unique au monde par sa minéralité.

DEGUSTATION:

Nez: Aromes de pain cuit.

Bouche: Ample. Se marie très bien avec du poisson, du saumon.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: The largest independent estate in Burgundy with more than 200 hectares of vines in Petit-Chablis, Chablis and the Premiers Crus Fourchaume, L'Homme Mort, Vau de Vey and Montmain.

VINIFICATION / AGEING:

Mechanical harvests with vines cultivated according to the principles of sustainable control. A philosophy: the total absence of wood for vinification and aging in stainless steel vats. The idea is to keep the freshness of the Chardonnay and the typicality of the terroir, unique in the world by its minerality.

TASTING:

Nose: Aromas of baked bread.

Mouth: Ample. Goes very well with fish, salmon.