

Chablis Premier Cru «Les Fourneaux »

Premier Cru entièrement situé sur notre commune de Fleys, cette appellation est chère à notre cœur...

Issu de parcelles au sol plus argileux et au climat légèrement plus chaud que dans le reste du vignoble (d'où son nom), le Premier Cru «Les Fourneaux» fait preuve d'une délicate opulence.

Identification du vin

Appellation : AOC Chablis Premier Cru
Les Fourneaux

Aire de production : Bourgogne
(département de l'Yonne), France

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Climats « Morein » et
« Côte des Prés-Girots » sur la commune
de Fleys

Surface : 2,5 hectares

Sols : Argilo-calcaires sur kimmeridgien

Densité de plantation :

8 300 cepcs par hectare

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification & élevage

Fermentation alcoolique : Maîtrise des
températures (entre 16 et 18°C)

Fermentation malo-lactique : 100%

Contenants : Cuves inox (de 25 à 55
hectolitres) et fûts de chêne (demi muids
de 400 litres)

Élevage : Sur lies, de 12 à 16 mois

Collage : Argile

Filtration : Tangentielle

Stabilisation tartrique :

Gomme de cellulose

Descriptif

Belle robe jaune paille. Le nez nous offre un floral enivrant, notes d'amandes et de miel, riche en arômes de fruité mûr. La bouche est un festival... tendre, ample, bel équilibre avec un moelleux important, dans le respect du terroir et de son climat.

Température de service : 12°C

Maturité : Entre 4 et 6 ans

