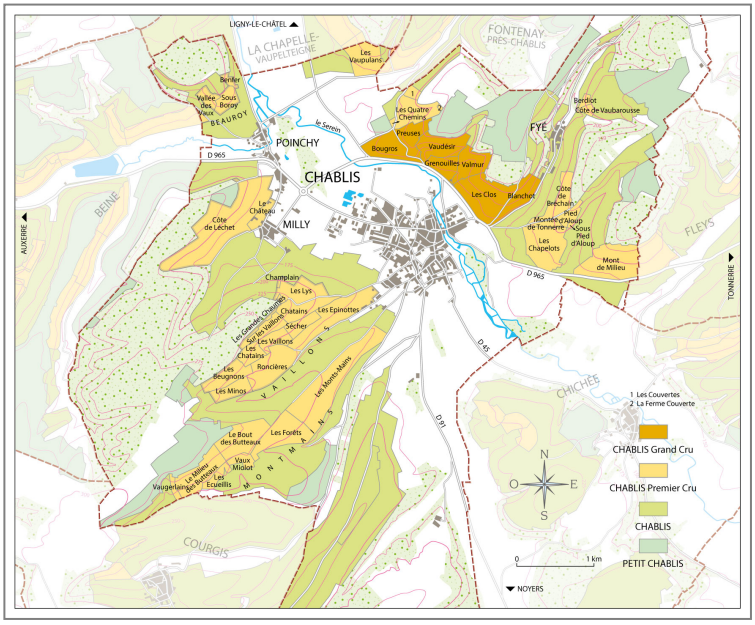
Chablis

CHABLIS FOURCHAUME

Premier Cru

Chardonnay



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Chablis est la commune la plus au Nord de la Bourgogne. Proche de la ville d'Auxerre, le vignoble est à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le climat continental, chaud l'été et froid l'hiver, avec de redoutables gelées de printemps, le sol fait de marnes calcaires (kimmeridgien) font du Chablis un original.

CARACTÉRISTIQUES

L'appellation Chablis s'étend sur les coteaux calcaires des rives droite et gauche d'une charmante rivière, « Le Serein ». 3 500 hectares de Chardonnay y sont plantés dont 586 hectares de Premiers et Grands Crus.

BON À SAVOIR

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-14

POTENTIEL DE GARDE

5 à 15 ans, cela dépend des millésimes

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après un pressurage doux , une partie du jus est fermentée dans des double pièces de 456 litres. Une autre partie est vinifiée et élevée en cuve inox. L'élevage dure de 13 à 15 mois sur lies fines avant la préparation de la mise en bouteille.

LOUIS JADOT