



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME
2023 DOMAINE SÉBASTIEN
CHRISTOPHE

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Chablisien
Cépage(s) : 100 % Chardonnay

Note de dégustation :

Ce vin présente une couleur jaune brillante d'intensité moyenne. Le nez est ouvert, complexe et élégant, évoquant des notes minérales et d'agrumes dans un ensemble très raffiné. En bouche, il possède beaucoup de caractère, de finesse et d'élégance. La minéralité et les agrumes (citron, lime...) sont bien présents lors de la fin de bouche, longue et riche.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de sole au beurre blanc nantais. Homard bellevue. Fromages de chèvre (Pouilly saint pierre)

Commentaires du sommelier :

Fourchaume, c'est avant tout un climat parmi les plus réputé du chablisien. La raison, c'est notamment son exposition ouest/sud-ouest qui en fait un terroir solaire, où les raisins mûrissent bien. Les sols peu caillouteux et composés essentiellement d'argiles bruns sont bien approvisionnés en eau et bien drainants. Dans le verre, le résultat est un vin sec mais souvent plus souple et rond que les autres premiers crus. Ce sont aussi des vins qui possèdent un supplément de fruits par rapport aux autres terroirs tout en gardant une belle minéralité. Plus facile à déguster, charmeur et moins austère, Fourchaume se déguste bien jeune même si 5 ans de garde lui sont grandement bénéfiques.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

