



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2022

- RÉGION Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- VILLAGE Chablis
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Robert Parker pense comme beaucoup que le Chablis 1er Cru « Fourchaume » devrait être élevé au rang de Grand Cru. Ce vin a une puissance étonnante et une élégance quasi exceptionnelle. Ceci est dû à ses collines élevées et exposées au sud, bénéficiant d'un excellent ensoleillement et pour lesquelles les températures sont légèrement plus chaudes que pour les autres vignobles 1ers Crus.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe à la couleur jaune pâle, notre Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2022 dévoile un nez aux notes de fruits blancs et d'amande fraîche. En bouche, on retrouve des arômes de vanille et d'agrumes, tout particulièrement de pamplemousse. Beaucoup de fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

