



Appellation : AOP Chablis Premier Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
 Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis
Cépage : Chardonnay (100 %)
Couleur : Blanc
Sol/Sous-sol : Kimméridgien
Densité de plantation :
 6500 pieds / hectares
Rendement : 57 Hl/Ha
Surface cultivée : 2 hectares 11
Age moyen des Vignes : 40 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
 le 16 septembre 2023
Certification : HVE

LE MILLÉSIMÉ

Faisant suite au millésime 2022 peu impacté par les aléas climatiques, le millésime 2023 arrive également à maturité sans aléas. Après un hiver doux, le début du printemps (humide et capricieux) évolue rapidement vers un épisode de sécheresse qui durera jusqu'à la fin de l'été, laissant présager d'une belle maturité à la vendange couplée à un parfait état sanitaire.

Contre toutes attentes, la récolte 2023 allie qualité, maturité, équilibre et ...quantité. Les conditions sont idéales pour notre Cépage, le Chardonnay.

Ce millésime est fruité, rond, aromatique et agréable pour se faire plaisir en jeunesse.

CHABLIS 1^{ER} CRU
Les Fourneaux
2023

DÉGUSTATION

Solaire et généreux

Vin produit sur une surface de 2 hectares 11.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Le Chablis 1er Cru Les Fourneaux est dense et généreux offrant une belle longueur en bouche avec des notes grillées et beurrées propres au Chardonnay, des arômes de miel et de pain d'épices.

Il accompagne harmonieusement poulardes et viandes blanches, mais également la cuisine exotique.

A boire ou à garder 3 à 5 ans.
Servir entre 12 et 14°.

