



LA CHABLISIENNE

Chablis 1er Cru Fourchaume 2020

54,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11094671
	Prix licencié	46.94\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Yonne
	Appellation	Chablis
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Chardonnay
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La coopérative La Chablisienne est née en 1923, unissant plusieurs des producteurs de la Bourgogne en une seule entité forte pour veiller à la commercialisation des vins les plus réputés au monde. Issus du cépage unique Chardonnay originaire de la région bourguignonne, l'appellation Chablis s'étend sur 17 communes dont les terroirs bénéficient d'une multitude de climats et de sols, donnant aux produits une minéralité remarquable.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle avec quelques reflets argentés. Nez ouvert présentant les fruits blancs du verger subtilement vanillés avec une belle intensité minérale. Mise en bouche ample, dense et fraîche avec une fine tension minérale, développement légèrement épicé et longue finale minérale et fruitée. Accords avec ris de veau, sole meunière et beaufort.

NOTES SUR LE PRODUIT

Fourchaume conduit à plusieurs interprétations... four à chaux (fourchaux), fourche (croisée de chemins) ou fourches à hommes (sinistre gibet) qui appartenait au Seigneur de Maligny.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en chaudière.

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides & Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière & Mauricie



- 91 Points -
Vinous

89-91
Burghound.com

