



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2023

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- 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 Notre Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2023 présente une robe jaune pâle. Son nez s'ouvre sur des notes d'acacia et de vanille. Sa bouche ample dévoile des arômes de brioche et de miel d'acacia. Belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

