Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis 1er Cru "Fourchaume"

- **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** Nez de fruits bien mûrs et de vanille, relevé par des arômes minéraux. Très raffiné en bouche et d'une grande longueur - à conserver 6/7 ans.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés
- **Température de service** 12-14°