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°