

DOMAINE DU COLOMBIER



Grands Vins de Chablis

Guy MOTHE et ses Fils

42 Grand Rue

89 800 Fontenay près Chablis

CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAUME



Situation : Sud – Sud-Est

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 25-55 ans

Surface : 2 Ha 30

Rendement : 55 hl / ha

Viticulture : Fumures organiques, travail du sol plus herbicide en été si nécessaire, palissage rigoureux, ébourgeonnage et vendanges verte si nécessaire, protection sanitaire en lutte raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation à 19° pendant 15 jours en cuve inox

Elevage : 9 mois en cuve inox

Degré : 13 °

Caractéristiques organoleptiques : Riche en arômes de fruits (citron, pamplemousse), sec par excellence avec un soupçon de « pierre à feu » et d'une très bonne longueur en bouche.

Accords mets et vin : Excellent sur les noix de Saint-Jacques, poissons en sauce et viande blanche

Température de service : 10-12 °

Potentiel de garde : 6-8 ans