

DOMAINE  
  
VENTOURA  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru *Fourchaume* 2016

### Terroir

Région : Bourgogne, France

Vin : AOC CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

### Vigne

Sol : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien

Densité de plantation : 5800 pieds/ha

Age : 30 ans

Exposition : Sud

Rendement : 35 hl/ha

### Vinification

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique pendant 24h.

Fermentation alcoolique par levures naturelles

Fermentations malo-lactique par bactéries naturelles.

### Elevage

10 mois sur lies fines, en cuve inox avec le moins d'interventions possible. Collage bentonite. Légère filtration avant la mise en bouteille.

### A table

Température de dégustation : 13°C

Potentiel de garde : 5ans +

Degrés alcool : 13,0 %vol

Dégustation : Nez maritime avec des nuances iodées et varech complété par quelques notes d'ananas.

Vin très typé, tout en salivation. Une vraie empreinte du terroir.

Accords mets et vin : Homard grillé, plateau crustacées, risotto aux truffes de Bourgogne



**Domaine Ventoura** 3, rue des Puits 89800 Fontenay-près-Chablis

Email : [contact@domaine-ventoura.com](mailto:contact@domaine-ventoura.com) [www.chablis-ventoura.com](http://www.chablis-ventoura.com) Facebook @chablis.ventoura