

DOMAINE

VENTOURA
GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHABLIS 1^{er} Cru Fourchaume 2018



Description

Région : Bourgogne, France
Appellation : AOC CHABLIS 1^{er} Cru
Cépage : 100% Chardonnay

Vigne : 1 parcelle

Sol : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien
Plantation : 1987 et 1988 Exposition : Sud
Densité : 5800 pieds/ha Pente Moyenne : 12 %
Surface : 0,99 hectare Altitude : 150 - 170 m

Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique. Débourage après 24h.
Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. 20% fût. 80% cuve Inox.
Elevage : 10 mois sur lies fines. 100% cuve Inox.
Collage et légère filtration avant mise en bouteille.

A table

Température : 12°C

Dégustation : Concrétisation dès les premières secondes de ce qu'est le Terroir à Chablis. Cette impression persistante se nuance à l'aération sur un fruit mûr et des notes de chèvrefeuille.

La bouche est en parfait équilibre mêlant une fine tension à un côté presque onctueux. La finale laisse un souvenir persistant tant sur le palais que sur les lèvres
Mets et vin : Homard grillé, risotto aux truffes de Bourgogne...

Données du millésime

Alcool :
13,0 % Vol.

Sucre Résiduel :
0,5 g/L

Acidité Totale :
3,46 g/L

Rendement :
58 hl/ha

Domaine Ventoura

3, Rue des Puits
89800 Fontenay-près-Chablis, France
contact@domaine-ventoura.com
www.chablis-ventoura.com