

CHABLIS 1e Cru 'Fourchaume' La Chablisienne

Een 'Chablis 1e Cru' ligt kwalitatief een stukje hoger dan een gewone Chablis. Vanzelfsprekend is het ook hier de Chardonnay- druif welke in combinatie met de kalksteenkleibodem de aparte smaak geeft. De noordelijk gelegen 1e Cru's zoals 'Montée de Tonnerre', 'Monts de Milieu' en 'Fourchaume' worden algemeen als de besten beschouwd. Ze zijn wat voller, intenser en steviger van smaak en vragen om iets meer rijping dan een 'gewone' Chablis. Deze delicate en zuiver smakende Chablis-Fourchaume is mondvullend en mooi in evenwicht. Zijn pure smaak is voortreffelijk te combineren met oesters, kreeft, koude krab en allerlei andere visgerechten, schaal- en schelpdieren. Ook bij wit vlees en gevogelte zonder zware bereiding, komt hij zeer goed tot zijn recht. U kan hem vanaf zijn tweede of derde jaar drinken of hem bewaren tot makkelijk zijn zevende of achtste jaar. Schenk deze klassewijn op 11 à 12 graden. **Vertaling Tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (91/100):** *"Geuren van citroen, mandarijn, oesterschelp en witte bloemen kondigen een halfvolle Chablis 1er Cru Fourchaume aan, een charmante, soepele wijn, met diepte, fijne zuren en een gedistingeerde, mooi ziltige finale."*

Artikelnummer:	463G
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AC Chablis
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	13%

CHABLIS 1e Cru 'Fouchaume' La Chablisienne

Du point de vue qualité, le 'chablis premier cru' se situe un cran au-dessus du chablis tout court. Ici encore, c'est le chardonnay qui, avec le sol argilo-calcaire sur lequel il est cultivé, procure au vin son goût typique. Les premiers crus situés au nord, comme la 'Montée de Tonnerre', les 'Monts de Milieu' et le 'Fourchaume', sont généralement considérés comme les meilleurs. Ils sont un plus corsés, plus intenses et plus puissants et demandent un vieillissement un peu plus long que le simple chablis. Délicat et pur, ce chablis 'Fourchaume' possède une belle ampleur au palais et un très bel équilibré. Il est très long en bouche et s'alliera parfaitement avec les huîtres, le homard, le crabe froid et beaucoup d'autres plats de poisson, de crustacés et de fruits de mer. Les viandes blanches et les préparations légères de volaille lui iront également très bien. Il peut se boire dès l'âge de deux ou trois ans ou se garder pendant au moins sept à huit ans. Servez ce vin haut de gamme à 11 ou 12 degrés. **Traduction du commentaire paru dans «The Wine Advocate» Robert PARKER (91/100) :** *"Arômes de citron, de mandarine, de coquille d'huître et de fleurs blanches annoncent un Chablis 1er Cru Fourchaume 2017 moyennement corsé, charmant et souple avec une belle profondeur, une fine acidité et un finale saline précise et distinguée."*

N°:	463G
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AC Chablis
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	13%