

## Chablis Premier Cru «Les Fourneaux »



### Identification du vin

**Nom du vin :** Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
Les Fourneaux  
**Appellation :** AOC Chablis Premier Cru  
**Aire de production :** Bourgogne, France  
**Couleur :** Blanc  
**Cépage :** Chardonnay

### Vignoble

**Provenance :** Lieu dit « morein, la cote, et pregirot » sur la commune de Fleys  
**Surface :** 6 hectares  
**Rendement :** 50 hectolitres par hectare  
**Sols :** Argileux, calcaires sur kimmeridgien  
**Densité de plantation :** 8 300 ceps par hectare  
**Age moyen des vignes :** Entre 50 et 60 ans

### Fermentation

**Durée de fermentation :** 25 jours Environ  
**Levures :** Naturelles  
**Maîtrise des températures :** Entre 16 et 18°C  
**Fermentation malo-lactique :** 100%  
**Bactéries :** Naturelles

### Élevage

**Contenants :** Cuves inox (de 25 à 100 hectolitres)  
**Élevages sur lies :** Oui  
**Durée d'élevage :** 12 mois

### Collage / Filtration

**Collage :** Argile  
**Filtration :** Tangentielle  
**Passage au froid :** Oui

### Descriptif

Belle robe jaune paille.  
Le nez nous offre un floral enivrant, notes d'amandes et de miel, riche en arômes de fruité mûr.  
La bouche est un festival... tendre, ample, bel équilibre avec un moelleux important, dans le respect du terroir et de son climat

**Température de service :** 12°C  
**Maturité :** Entre 5 et 7 ans

### Données Techniques

**Degré alcoolique :** 12,5 % vol  
**Acidité Totale :** 4,3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**Sucres Réducteurs :** 0,40 g/l