



## FÈVRE CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

Producent: Domaine Nathalie & Gilles Fèvre

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 26002

Pris: **Privatimport**

Vinet har tydliga toner röda äpplen, citron och mandel med en tydlig mineralitet. Vinet upplevs mycket välbalanserad med frisk syra med en lång eftersmak med en fint krämig textur.



### OM PRODUCENTEN:

Familjen Fèvre föddes för flera århundraden sedan i hjärtat av Chablis. I själva verket har man kunnat dra släkträdets till 1745 och familj Fèvre har alltid arbetat i vingårdarna runt om i Chablis. Båda makarna Nathalie och Gilles är utbildade vinmakare, arbetar hand i hand och delar på huvuduppgifterna. Gilles övervakar allt som sker på familjens marker och är mycket passionerad i arbetet att bevara arvet från tidigare generationer och vidare. De har en hållbar strategi i produktionen för att minimera besprutning och göra det möjligt för terroiren att uttrycka sin unikit. De respekterar och bevarar jordarna genom att främja jordbearbetning och använda miljövänliga tekniker.

Målet är att kontinuerligt förbättra kvaliteten på druvorna och sträva efter perfektion. En del av egendomen är certifierat ekologisk – idag framför allt deras Grands Crus och Premiers Crus. Vinerna jäser och lagras 10-12 månader på ståltankar för att bevara den ungdomliga frukten och framhäva de olika vingårdslägenas terroir.

### DRUVOR:

Chardonnay

### VINGÅRD:

Fourchaume är en av de största och mest kända Premier Cru-klassade vingårdarna i Chablis med sin djupa kalkstensjord. Belägen på östra sidan av floden.

### JORDMÅN:

Kimmeridge kalksten

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och vinifiering och lagring sker på rostfria ståltankar. Vinet lagras därefter på jästfällningen under cirka 12 månader före minimal filtrering och buteljering.

### PASSAR TILL:

Passar utmärkt eleganta rätter av fisk och skaldjur som ångad torsk med musselsås.