ACQUISTATO IL .....

Chablis Premier Cru "Fourchaume" 2024 2024



Bianco elegante e strutturato

Alzi la mano che sapeva che il territorio di Chablis è uno dei più antichi della Borgogna. Con una storia vitivinicola che risale addirittura al Medioevo! I monaci cistercensi, nel XII secolo, furono infatti i primi a riconoscere il potenziale di queste terre e a coltivare lo Chardonnay, il vitigno che ancora oggi regna incontrastato. Secoli dopo, Chablis Premier Cru Fourchaume del Domaine Yvon & Laurent Vocoret rappresenta alla perfezione quel territorio e quello stile. Prodotto con uve 100% Chardonnay provenienti da vigneti situati su suoli ricchi di pietre e calcari, su marne del Kimmeridgiano, questo vino si distingue per la sua profondità, struttura e ampiezza in bocca. Le marne del Kimmeridgiano sono un tipo di roccia sedimentaria, formatasi milioni di anni fa sul fondo di un antico mare, ricca di fossili di ostriche e altri organismi marini. Questi elementi contribuiscono a conferire al vino la sua caratteristica mineralità e sapidità, che lo rendono così riconoscibile e apprezzato. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate in acciaio inox, per preservare la purezza e l'intensità aromatica. L'affinamento, invece, avviene in parte in acciaio e in parte in botti di rovere, per conferire al vino complessità e struttura. Alla vista, Fourchaume si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso sprigiona aromi intensi e complessi di fiori bianchi, agrumi, frutta a polpa bianca e note minerali. In bocca è ampio e strutturato, con una buona acidità e una persistenza aromatica notevole. Pensato per essere apprezzato fin da giovane, questo Chablis è in grado di evolvere bene in bottiglia per 8 anni o più, sviluppando aromi terziari e una maggiore complessità. Vino versatile, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

A Maligny, nell'area di Chablis, confine settentrionale della Borgogna, si trova il Domaine Yvon & Laurent Vocoret, un'azienda vinicola con radici profonde che risalgono al lontano 1713. Una storia di famiglia, di passione e di rispetto per la terra, che si tramanda di generazione in generazione, fino ai giorni nostri, con Huguette, Christine, Clémentine, Yvonne e Laurent, custodi di un'eredità preziosa. Oggi l'azienda può contare su circa 26 ettari vitati che garantiscono una produzione annua di quasi 200.000 bottiglie. In campagna solo Chardonnay, vitigno principe di questa zona, con piante di età media superiore a 45 anni. Un patrimonio di grande valore che consente di ottenere uve di qualità superiore. La famiglia Vocoret conduce la propria attività con un approccio di "lotta ragionata", ovvero un metodo di coltivazione che privilegia la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente, limitando al minimo l'utilizzo di prodotti chimici.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bourgogne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Suoli ricchi di pietre e calcari su marne del Kimmeridgiano.
Sensazioni	Uno Chablis più profondo e strutturato, ampio in bocca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821