

## Chablis Premier Cru «Les Fourneaux»

Premier Cru entièrement situé sur notre commune de Fleys, cette appellation est chère à notre cœur...

Issu de parcelles au sol plus argileux et au climat légèrement plus chaud que dans le reste du vignoble (d'où son nom), le Premier Cru «Les Fourneaux» fait preuve d'une délicate opulence.

### Identification du vin

**Appellation :** AOC Chablis Premier Cru  
Les Fourneaux

**Aire de production :** Bourgogne  
(département de l'Yonne), France

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Chardonnay

### Vignoble

**Provenance :** Climats « Morein » et  
« Côte des Prés-Girots » sur la commune  
de Fleys

**Surface :** 2,5 hectares

**Sols :** Argilo-calcaires sur kimmeridgien

**Densité de plantation :**

8 300 cepcs par hectare

**Age moyen des vignes :** 40 ans

### Vinification & élevage

**Fermentation alcoolique :** Maîtrise des  
températures (entre 16 et 18°C)

**Fermentation malo-lactique :** 100%

**Contenants :** Cuves inox (de 25 à 55  
hectolitres) et fûts de chêne (demi muids  
de 400 litres)

**Élevage :** Sur lies, de 12 à 16 mois

**Collage :** Argile

**Filtration :** Tangentielle

**Stabilisation tartrique :**

Gomme de cellulose

### 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 4 et 6 ans

