



Domaine Maurice Lecestre "Fourchaume", 2021, A.O.P Chablis 1er Cru, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bourgogne**

Appellation : **A.O.P Chablis 1er Cru**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

12°-13°

Robe

La robe est jaune aux reflets or. Limpide et brillante, une belle intensité.

Nez

Le nez, dévoile en premier lieu des notes de citron et de pamplemousse, puis aussi une touche de fleur blanche, l'ensemble étant rehaussé d'un côté pierre à fusil qui souligne bien la minéralité.

Bouche

La bouche est franche et nette. Beaucoup de vivacité et une bonne minéralité caractérisent les premiers instants de dégustation. Des arômes de fruits jaunes à noyaux, un peu de tilleul et une finale superbe de longueur et de concentration caractérisent ce vin.

Accords mets-vins

Fromage, Poisson

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Domaine Maurice Lecestre "Fourchaume"

C'est à Fontenay, petit village situé à quelques kilomètres de Chablis, « coincé » entre la colline des Grands Crus et celle de « Fourchaume » que se situe le Domaine Maurice Lecestre. Nouveau maillon d'une longue lignée de vigneron chabliens, c'est avec une attention toute particulière pour le respect de la tradition que les propriétaires vinifient ses cuvées. En effet, ici, il n'est pas question de déroger à la règle. Un grand Chablis s'exprime sur la vivacité et la minéralité, c'est donc ainsi que le maître des lieux entend élaborer ses vins.