



JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS 1° CRU « FOURCHAUME »

Annata: 2020

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS

Denominazione: AOC CHABLIS 1°CRU FOURCHAUME

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine Durup con 18 ettari, è il principale proprietario della denominazione Chablis Premier Cru Fourchaume. Il domaine, in questa denominazione è concentrato nella città di Maligny e si trova in “lieux dits” molto famosi quali Ardillier, Grande Côte, Bois Seguin e L'Homme Mort.

L'esposizione è orientata a ovest, ma alcuni appezzamenti guardano a sud e sono generalmente situati in piccole valli il cui microclima favorisce concentrazione e ricchezza. Il suolo è calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Il Premier Cru di Chablis "Fourchaume" è il più conosciuto e il più commerciale di tutti i Premier Cru di Chablis, grazie anche alle sue dimensioni e alla sua vicinanza ai Grands Crus.

In cantina: la vinificazione avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene nel rispetto della tradizione in acciaio.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino limpido, al naso è evidente la nota di fiori bianchi. E' morbido ed elegante e di buona struttura. Una delizia per il palato dei degustatori più esperti, fin dalla sua giovinezza.

Abbinamenti: in perfetto abbinamento con preparazioni a base di pesce, anche accompagnato da salse.

Servizio: 10-12 °C