



# BROCARD

Vins et Vignobles de Chablis

depuis 1973

## CHABLIS PREMIER CRU : FOURCHAUME

### Robe :

jaune aux reflets argentés

### Appearance :

*yellow with silvery sheen*

### Notes de tête :

fleur d'acacia

### Head notes :

*acacia flower*

### Notes de coeur :

orange confite

### Head notes :

*candied orange*

### Notes de fond :

noisette grillée

### Deep notes :

*toasted hazelnut*



### Nez : notes de fleurs blanches

Bouche : agrumes, orange et noisettes.

Un vin précis, élégant avec une belle persistance.

*Nose : Notes of white flowers*

*Palate : Citrus, orange, and hazelnut.*

*A precise, elegant wine with beautiful persistence.*

### Suggestions accompagnements :

poisson blanc, saumon fumé, salade de homard, risotto de champignon

### Food pairing :

*white fish, smoked salmon, lobster salad, mushroom risotto*

Garde : 7 à 8 ans

Servir : à 11°/12°

*Cellaring time : 7 to 8 years*

*Serving temperature : 11-12°C*

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Sol argilo-calcaire, Kimmeridgien

Age vignes : 40 ans

Densité et plantation : 5700 ceps/ha

Rendement moyen : 30/35 hl/ha

*Appellation : Chablis Premier Cru*

*Grape Variety : 100% Chardonnay*

*Terroir : limestone soil, Kimmeridgian clay*

*Vines age : 40 years*

*Planting density: 5700 vines/ha*

*Yield average : 30/35 hl/ha*

### Vinification et élevage :

Fermentation alcoolique à base de levures indigènes à température régulée (18-20°),

Fermentation malolactique menée à terme.  
70% foudre, 30% cuve inox pendant 14 mois

### Vinification and maturation :

*Alcoholic fermentation using native yeasts in temperature-controlled (18-20°C/64-68°F),*

*Complete malolactic fermentation.*

*70% oak barrel, 30% stainless steel tank for 14 months*