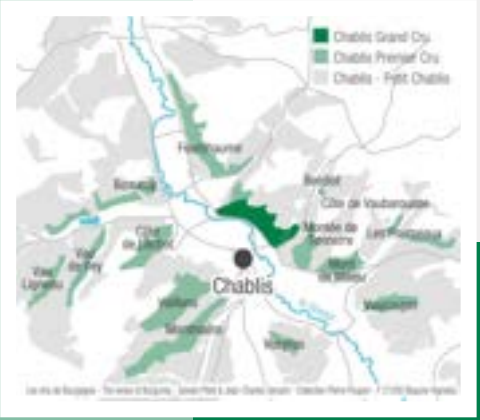
WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS

LE VIGNOBLE

Chablis est une appellation de référence dans le monde entier. Les parcelles du Domaine William Fèvre reposent sur un sous-sol Kimméridgien et bénéficient de conditions d'expositions idéales pour donner vie à un très grand vin.



- CÉPAGE : 100% Chardonnay
- SOL : Marne et calcaire argileux du Kimméridgien (période géologique du Jurassique Supérieur, -160 à -140 millions d'années). De part et d'autre de la rivière Le Serein.
- SOUS-SOLS : Riche en minéraux et fossiles d'huîtres donnant le caractère minéral typique des vins de Chablis.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 3 400 hectares répartis depuis le prolongement des Premiers Crus jusqu'aux communes voisines.

LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet frais et élégant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanch et de fleurs. Bouche à la fois fraîche et souple, soutenue par une belle minéralité.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons grillés ou en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis.
- L'ACCORD PARFAIT : Tartare de saumon.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12°C et 14°C

LE SAVOIR-FAIRE

- VENDANGES : Manuelles
- VINIFICATION : Utilisation du principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solide et liquide des raisins. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Mise des moûts en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 8 à 10 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

21, Avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 98 98 98 - contact@williamfevre.com
www.williamfevre.com
/domainewilliamfevre /williamfevre_chablis @williamfevre_