



WILLIAM FEVRE

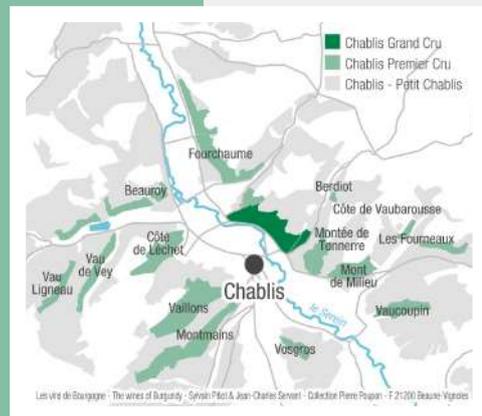
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS CHAMPS ROYAUX

LE VIGNOBLE

Chablis est une appellation de référence dans le monde entier. Les parcelles du Domaine William Fevre 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.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : Sélection de 37 hectares parmi nos meilleurs approvisionnements en raisins.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet d'une grande fraîcheur évoluant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs. Frais, souple, il est marqué par des notes minérales, typiques de l'appellation.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons grillés ou en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis.
- L'ACCORD PARFAIT : Carpaccio de Saint-Jacques.
- 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. Débourageage 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. 5% de la cuvée est vinifiée en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans).
- ELEVAGE : 10 à 12 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur. 5% de la récolte est élevé en fûts de chêne de France pendant 5 à 6 mois.

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

