



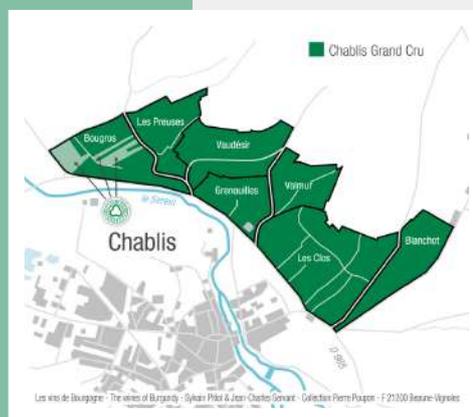
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS DOMAINE

LE VIGNOBLE

Ce Climat repose à l'extrémité occidentale du terroir des Grands Crus, à une altitude variant de 130 à 170 m, sur un sol assez profond de marnes et d'argile avec une orientation sud-ouest. On retrouve dans les vins de cette appellation une structure en bouche toujours très riche et onctueuse.

- CÉPAGE : 100% Chardonnay
- SOL ET SOUS-SOLS DE CHABLIS : Marne et calcaire argileux du Kimméridgien (période géologique du Jurassique Supérieur, -160 à -140 millions d'années), riche en minéraux et fossiles d'huîtres donnant le caractère minéral typique des vins de Chablis.
- SOL ET SOUS-SOLS DE L'APPELLATION : A dominante argileuse, sur un sol plus profond que dans la « Côte Bouguerots ».
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 12,62 hectares au sud-ouest de la Côte des Grands Crus.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 6,23 hectares, soit 49% de l'appellation totale, dont 4,12 ha en Bougros.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet riche avec d'intenses notes minérales. Bouche ample, ronde, ferme et massive à la fois.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, crustacés, fruits de mer grillés ou en sauce crémée. Volailles et viandes blanches grillées ou en sauce crémée.
- L'ACCORD PARFAIT : Salade de homard breton.
- 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 fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 50 à 60% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 14 à 15 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 50 à 60% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.



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



/domainewilliamfevre



/williamfevre_chablis



@williamfevre_