



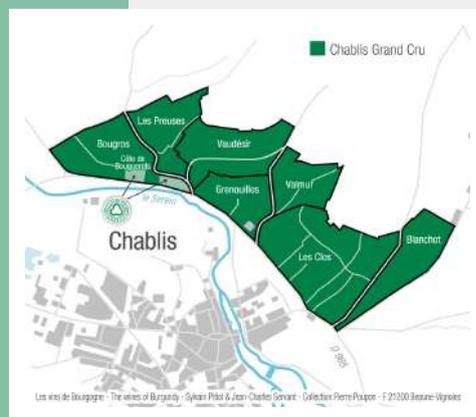
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS «CÔTE BOUGUEROTS» DOMAINE

LE VIGNOBLE

Terrain très incliné avec une pente supérieure à 30 %, ce terroir de Bougros bénéficie d'une exposition plein sud au pied du coteau. Le sol peu épais, mélange argile et cailloux qui restreignent fortement la vigueur de la vigne pour donner des vins complexes et vigoureux.

- 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 : Mélange d'argile et de cailloux, sur un sol peu épais. Cette structure de terroir restreint naturellement la vigueur de vigne, et par conséquent les rendements des parcelles.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 12,62 hectares à la pointe ouest/sud-ouest de la Côte des Grands Crus, sur une forte pente (plus de 30%) profitant au maximum du rayonnement solaire.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 6,23 hectares, soit 49% de l'appellation totale, dont 2,11 ha en « Côte Bouguerots » avec une exposition plein sud au pied du coteau.



Les vins de Bourgogne - The wines of Burgundy - Sylvain Pichot & Jean-Charles Serrant - Collectif Pierre-Poupart - F 21300 Beaune-Vignobles

LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet complexe et minéral, structure puissante et dense avec une agréable rondeur.
- 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 : Langoustines nacrées et crème d'artichaut truffée.
- 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_