



WILLIAM FEVRE

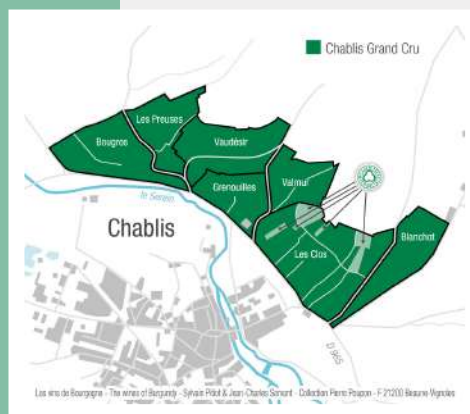
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS DOMAINE

LE VIGNOBLE

Le plus grand et le plus célèbre des Grands Crus, il est le berceau historique du vignoble de Chablis. Le terroir, orienté plein sud, avec un sol composé d'argiles très blanches, denses et profondes, repose sur une compression calcaire située à 80 cm qui apporte des notes épicées typiques.

- 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 : Terres rocailleuses. Argiles très blanches, denses et profondes, mélangées à un conglomérat de fossiles et de pierres. Les compressions calcaires situées à 80 cm en profondeur apportent à ce Grand Cru arômes et épices dans sa jeunesse.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 26,04 hectares situés au sud de la Côte des Grands Crus. Les Clos est le berceau du vignoble chablisien.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 4,11 hectares, soit 16% de l'appellation totale, avec une exposition sud, plein soleil et des parcelles situées sur les hauteurs de l'appellation.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet d'une remarquable complexité alliant notes fruitées, florales et épicées, avec une grande minéralité. Bouche charpentée s'ouvrant avec l'âge pour donner des vins puissants et généreux.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, crustacés, fruits de mer grillés ou en sauce crémeuse. Volailles et viandes blanches grillées ou en sauce crémeuse.
- L'ACCORD PARFAIT : Turbo rôti sauce crémeuse et petits légumes.
- 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 60 à 70% 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 60 à 70% 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_