



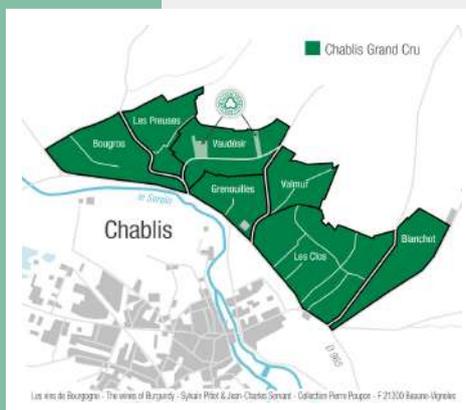
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR DOMAINE

LE VIGNOBLE

Ce climat offre des expositions diverses au beau milieu de l'ensemble des Grands Crus. Situé sur un terrain pentu, plus argileux que calcaire, il donne des vins pleins de finesse et d'élégance.

- 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 : Terrain très pentu, plus argileux que calcaire.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 14,71 hectares situés entre Valmur et Les Preuses, avec une double exposition : la partie nord, très bien orientée au sud et la partie sud orientée ouest.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 1,20 hectare, soit 8% de l'appellation totale, exposé entièrement au sud.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Parfums frais et raffinés de fleurs et de fruits. Au palais, il se distingue par une subtilité particulière : délicieux mariage de nervosité et de souplesse. Aérien et rond, il est très charmeur dès son plus jeune âge.
- 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 : Poularde fermière à la crème de morilles.
- 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 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_