



## WILLIAM FEVRE

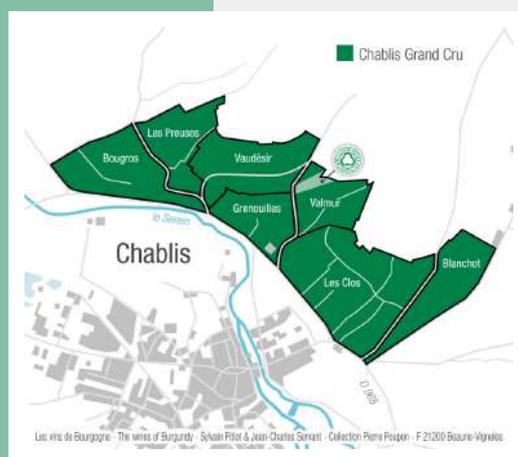
GRANDS VINS DE CHABLIS

# CHABLIS GRAND CRU VALMUR DOMAINE

## LE VIGNOBLE

Le terroir de ce Grand Cru se décline en deux parties, à droite et à gauche du chemin de la fontaine Sainte Vaubourg sur des sols argilo-calcaires et peu profonds. Sa forme évoque celle d'une petite vallée d'où le nom de Valmur.

- 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 : Profond, argilo-calcaire sur marnes.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 13,19 hectares au milieu des Grands Crus. Elle forme une vallée bordant celle de Vaudésir, sa pointe rejoignant une partie des Clos.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 1,15 hectare, soit 9% de l'appellation totale, exposé sud/sud-est.



## LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet charmeur avec un étonnant fruité et une bonne présence minérale. La bouche puissante et de forte constitution ne manque ni d'élégance, ni de 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 : Huîtres en gelée de caviar.
- 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](mailto:contact@williamfevre.com)  
[www.williamfevre.com](http://www.williamfevre.com)



/domainewilliamfevre



/williamfevre\_chablis



@williamfevre\_