



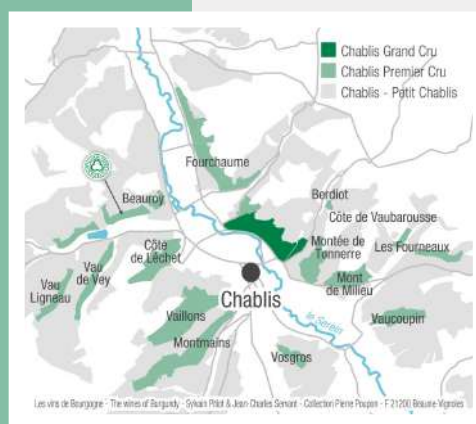
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY DOMAINE

LE VIGNOBLE

L'un des principaux Premiers Crus de la rive gauche, le terroir de Beauroy s'étend sur Chablis et plusieurs communes alentours sur des sols argilo-calcaires. Très typés chablisien et avec un bon potentiel de vieillissement, les vins offrent une très grande finesse.

- 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 : Argilo-calcaire.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 37 hectares sur la rive gauche du Serein, dont 16 ha sur le lieu-dit de Troësmes, l'un des premiers terroirs à avoir produit des Premiers Crus et considéré comme le mieux orienté pour produire des Beauroy.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 1,12 hectare issu de Troësmes, orienté sud/sud-est.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet fin et subtil avec de belles notes minérales et florales. Bouche d'un bon équilibre entre richesse, nervosité et vigueur.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Sole meunière.
- 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 40 à 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 13 à 14 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40 à 50% 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_