



WILLIAM FEVRE

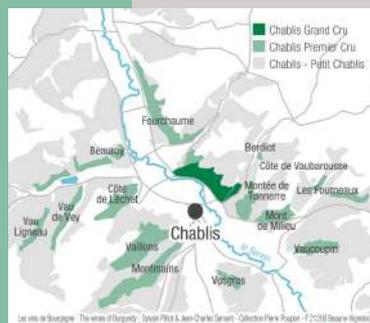
GRANDS VINS DE CHABLIS

PETIT CHABLIS

LE VIGNOBLE

L'appellation Petit Chablis permet de faire un premier pas dans l'univers des Grands Vins de Chablis. Le sous-sol, Portlandien, se différencie quelque peu des autres AOC du vignoble. Il conserve toutefois le style chablisien avec une grande et belle fraîcheur en bouche.

- CÉPAGE : Chardonnay
- SOL DE L'APPELLATION : Calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux.
- SUPERFICIE DE L'APPELLATION : 1030 hectares



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet marqué par une grande fraîcheur. Notes fruitées, florales et minérales. Un vin léger et fringant.
- ACCORDS METS/VINS : Fruits de mer, huîtres.
- L'ACCORD PARFAIT : Moules marinières.
- 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.
- ELEVAGE : 8 à 10 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

21, Avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 98 98 98 - contact@williamfevre.com
www.williamfevre.com