



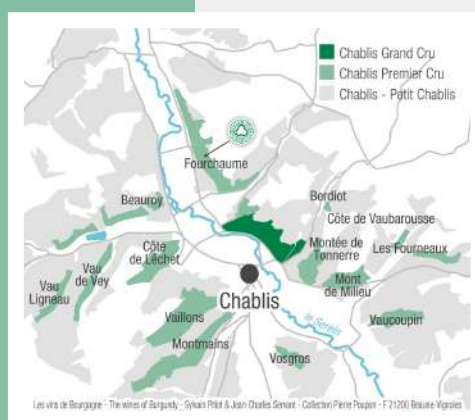
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME DOMAINE

LE VIGNOBLE

L'appellation est située sur les coteaux de la rive droite du Serein, ce qui lui confère l'exposition la plus favorable pour exprimer sa personnalité. Il en résulte des vins flatteurs, riches et souples, qui conservent cette minéralité si caractéristique de Chablis.

- 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 : Marneux assez profond.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 115 hectares sur la rive droite du Serein.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 3,63 hectares, soit 3,2% de l'appellation, orientés de sud-est à sud-ouest, localisés sur le lieu-dit Valourent.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet très aromatique mariant notes de fruits et de fleurs. Bouche très élégante mêlant puissance, race et rondeur.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Poulet de Bresse à l'estragon.
- 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