



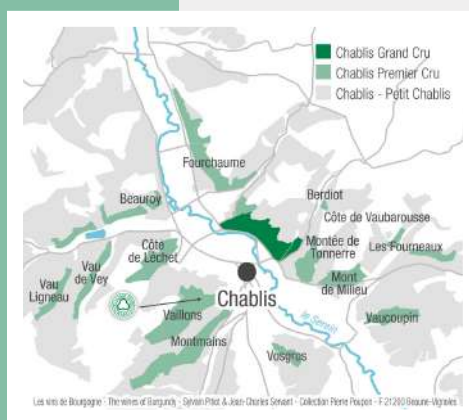
**WILLIAM FEVRE**  
GRANDS VINS DE CHABLIS

## CHABLIS PREMIER CRU LES LYS DOMAINE

### LE VIGNOBLE

Climat du Premier Cru Vaillons sur la rive gauche, Les Lys est le Premier Cru historique ayant appartenu à la royauté. Situé sur des terres argileuses, son orientation atypique donne des vins tout en dentelle.

- 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 : Talus argileux sur sous-sol du Kimméridgien.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 12 hectares sur la rive gauche du Serein, au nord des Vaillons.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 0,99 hectare, soit 8,3% de l'appellation, orienté est.



### LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet très fin combinant notes de fruits et de fleurs à des pointes minérales. Palais tendre et raffiné, d'une grande pureté.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Sushis et makis au saumon.
- 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](mailto:contact@williamfevre.com)  
[www.williamfevre.com](http://www.williamfevre.com)



/domainewilliamfevre



/williamfevre\_chablis



@williamfevre\_