



WILLIAM FEVRE

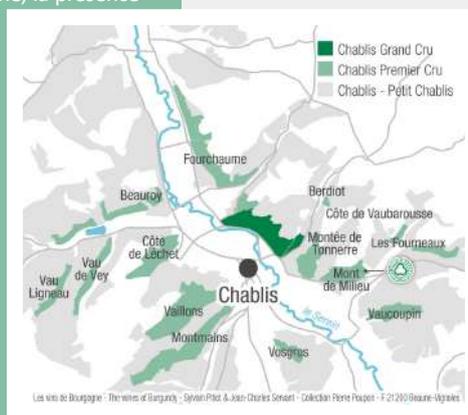
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU DOMAINE

LE VIGNOBLE

Le nom de cette appellation provient de « Mont de Lieu » qui correspond à une séparation entre la Bourgogne et la Champagne comme le démontre, au sommet de la colline, la présence d'une borne en pierre séparative des deux Duchés. Ce terroir bénéficie d'une température moyenne plus élevée et d'un ensoleillement plus long que sur les autres Premiers Crus.

- 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 : 34 hectares sur la rive droite du Serein.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 0,55 hectare orienté plein sud comme les Grands Crus. Vigne plantée en 1963.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Intense caractère minéral. Fin et puissant, racé et délicat, il offre une remarquable longueur en bouche. En vieillissant, il développe des arômes de fruits confits, noisette avec quelques pointes grillées.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Gratin de queues d'écrevisses.
- 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 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 14 à 16 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 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_