



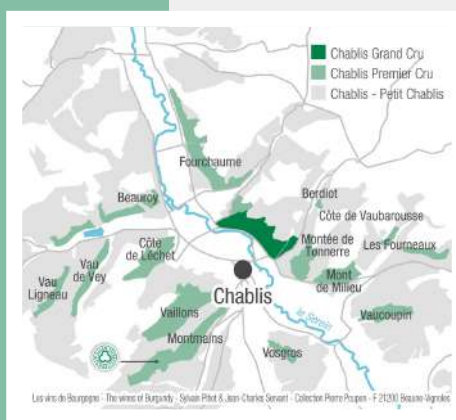
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU MONTMANS DOMAINE

LE VIGNOBLE

Le Premier Cru Montmains a une typicité très marquée par son terroir, un terroir très caillouteux qui donne un vin aux arômes minéraux très prononcés, avec une puissance extraordinaire et une excellente aptitude au vieillissement.

- 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 : Terres assez profondes sur sous-sol aéré du Kimméridgien. Mélange de marnes et d'argiles.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 98 hectares sur la rive gauche du Serein, sur des terres très bien orientées mais très sensibles au gel.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 3,69 hectares orientés sud-est, sur les lieux-dits Montmains, Butteaux et Forêt, très représentatifs de ce Premier Cru.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Vin charpenté, nerveux et minéral d'une bonne longueur en bouche. Très droit et frais à la fois, il présente une concentration exemplaire.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Risotto aux girolles.
- 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_