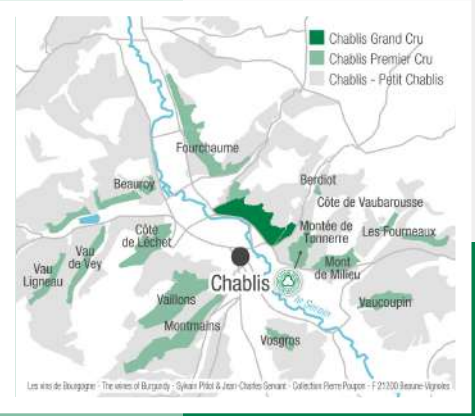
WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Domaine

LE VIGNOBLE

Avec une structure géologique similaire aux Grands Crus et une très belle exposition, ce terroir se classe parmi les plus « grands » des 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 : Sol composé de pierres blanches, peu caillouteux et peu profond.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 43 hectares sur la rive droite du Serein, dans le prolongement des Grands Crus Les Clos et Blanchot.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 2,24 hectares orientés sud-est, sud et ouest sur les lieux-dits Pied d'Aloue, Chapelot et Côte de Bréchain.

LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet complexe aux arômes floraux, fruités avec d'intenses notes minérales. Bouche charpentée dans sa jeunesse évoluant vers la subtilité et l'élégance après quelques années.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crémés ou grillés. Volailles et viandes blanches crémées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Saint-Jacques aux asperges.
- 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. Débourbage 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_