



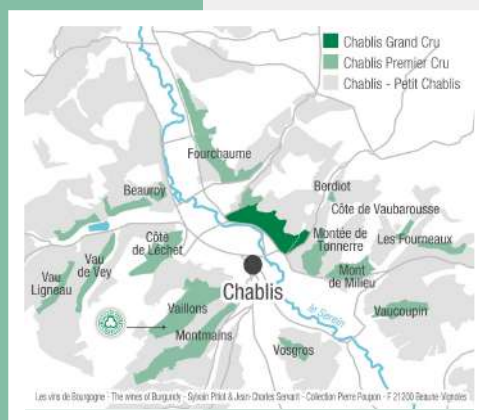
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS DOMAINE

LE VIGNOBLE

Sur la Côte des Vaillons, il existe 8 lieux dits différents qui peuvent être à l'origine de cette appellation.

- 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 : Terre plus calcaire qu'argileuse reposant sur un calcaire dur, compact et très fissuré du Portlandien (sol recouvrant le Kimméridgien).
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 104 hectares sur la rive gauche du Serein.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 3,65 hectares orientés sud-est, majoritairement sur les lieux-dits de Vaillons, Châtains, Mélinots et Roncières.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Nez prononcé de fruits et de fleurs avec une belle fraîcheur et quelques touches minérales. Bouche généreuse et raffinée, d'une belle rondeur.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Poêlée de langoustines aux agrumes.
- 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_