



WILLIAM FEVRE

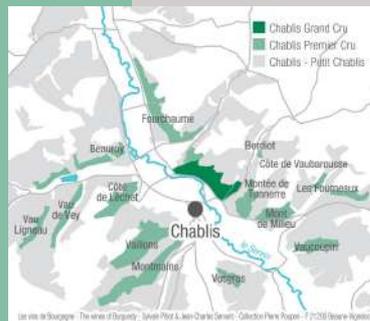
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU VOSGROS

LE VIGNOBLE

Situé sur la commune de Chichée, sur la rive gauche. Vosgros est un Climat qui bénéficie d'une exposition Sud et Sud/Ouest, il profite largement du soleil. Si son caractère solaire est nuancé par son encaissement naturel, sa forme en amphithéâtre a l'avantage de le protéger des vents. Vosgros prend ainsi tout son temps pour mûrir dans cette vallée réputée fraîche. Son sol calcaire, avec parfois des affleurements de cailloux, est typique du Chablisien.

- CÉPAGE : Chardonnay
- SOL DE L'APPELLATION : Calcaire
- SUPERFICIE DE L'APPELLATION : 22.5 hectares
- ORIENTATION DES PARCELLES : De sud à sud-ouest



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est riche et minéral, soutenu par une très belle tension.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Raviole de Saint-Jacques à la forestière
- 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 solides et liquide des raisins. Débourage 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 fût de chêne de France (âgé en moyenne de 6 ans) pour 20 à 30 % de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 15 à 16 mois d'élevage dont 6 mois maximum de fût (20% à 30%)

21, Avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 98 98 98 - contact@williamfevre.com
www.williamfevre.com