



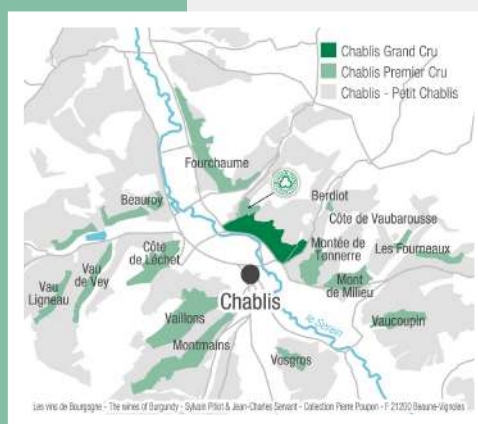
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU VAULORENT DOMAINE

LE VIGNOBLE

Dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, ce climat en est séparé par un simple chemin. Au contact même du Grand Cru Les Preuses, sa filiation avec ses illustres voisins donne des vins puissants et minéraux.

- 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 : Marne avec des sols assez profonds.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DE L'APPELLATION : 17 hectares sur la colline des Grands Crus, rive droite du Serein, dans le prolongement du Chablis Grand Cru Les Preuses.
- SUPERFICIE ET LOCALISATION DES PARCELLES : 3,63 hectares, soit 21,35% de l'appellation Vaurorent, orientés de sud-est à sud-ouest.



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Nez puissant mariant des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche à une note minérale typique de l'appellation. Riche et concentrée, la bouche offre une fraîcheur et une longueur remarquables.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer, crustacés crévés ou grillés. Volailles et viandes blanches crévées ou grillées.
- L'ACCORD PARFAIT : Langouste grillée au beurre blanc.
- 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 : 14 à 16 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_