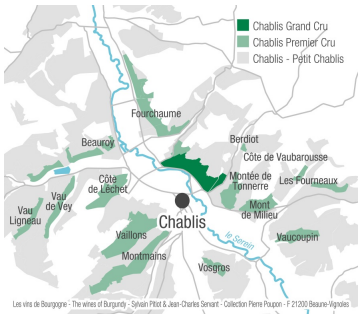
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

(https://www.williamfevre.fr/)

CHABLIS CHAMPS ROYAUX

LE VIGNOBLE



Chablis est une appellation de référence dans le monde entier. Les parcelles du Domaine William Fèvre reposent sur un sous-sol Kimméridgien et bénéficient de conditions d'expositions idéales pour donner vie à un très grand vin.

- CÉPAGE : Chardonnay
- SOL DE L'APPELATION : Riche en minéraux et fossiles d'huîtres
- SUPERFICIE DU DOMAINE : 37 hectares
- SUPERFICIE DE L'APPELLATION : 3400 hectares

LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet d'une grande fraîcheur évoluant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs.Frais, souple, il est marqué par des notes minérales, typiques de l'appellation.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons grillés ou en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis.
- L'ACCORD PARFAIT : Carpaccio de Saint-Jacques.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12°C et 14°C

LE SAVOIR-FAIRE

- APPROVISIONNEMENT :
- 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 petites cuves inox. 5% de la cuvée est vinifiée en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans).
- ELEVAGE : 10 à 12 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur. 5% de la récolte est élevé en fûts de chêne de France pendant 5 à 6 mois.

21, Avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 98 98 98 (tel:+33386989898) - contact@williamfevre.com
(mailto:contact@williamfevre.com)
www.williamfevre.com
/domainewilliamfevre /williamfevre_chablis @williamfevre_