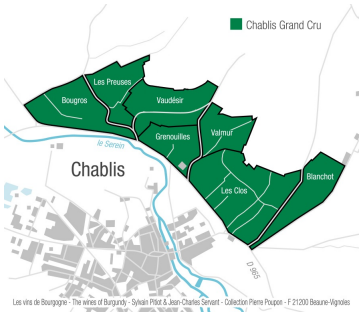
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

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

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

LE VIGNOBLE



Le nom de ce climat tire vraisemblablement son origine de la déformation du mot "perreuse" (pierre), nom donné à l'ancienne voie romaine dont le tracé passait au pied du terroir actuel. Structuré pour la garde grâce à un sol argileux dense et compact reposant sur une dalle calcaire, les vins sont longs et racés.

- CÉPAGE : Chardonnay
- SOL DE L'APPELATION : Argilo-calcaire
- SUPERFICIE DE L'APPELLATION : 11.44 hectares
- ORIENTATION DES PARCELLES : De Sud / Sud-Est à Sud / Sud-Ouest

LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Nez floral, parfums de fruits rehaussés d'intenses notes minérales évoluant sur des touches légèrement fumées. Bouche d'une grande rondeur, à la fois corsée et raffinée.
- ACCORDS METS/VINS : Poissons, crustacés, fruits de mer grillés ou en sauce crémée. Volailles et viandes blanches grillées ou en sauce crémée.
- L'ACCORD PARFAIT : Ravioles de homard.
- 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 fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 50 à 60% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.
- ELEVAGE : 14 à 15 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 50 à 60% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

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_