WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

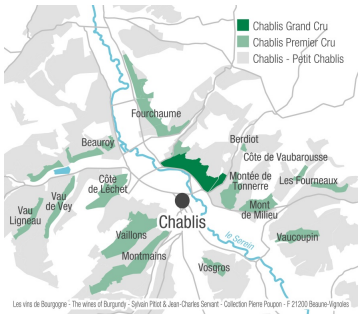
(https://www.williamfevre.fr/)

# PETIT CHABLIS LE CRIOUX

## LE VIGNOBLE

L'appellation Petit Chablis permet de faire un premier pas dans l'univers des Grands Vins de Chablis. Le sous-sol, Portlandien, se différencie quelque peu des autres AOC du vignoble. Il conserve toutefois le style chablisien avec une grande et belle fraîcheur en bouche.

- CÉPAGE : Chardonnay
- SOL DE L'APPELATION : Calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux.
- SUPERFICIE DE L'APPELLATION : 1030 hectares




## LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet marqué par une grande fraîcheur aux notes fruitées, florales et minérales. Un vin léger et fringuant.
- ACCORDS METS/VINS : Fruits de mer, huîtres.
- L'ACCORD PARFAIT : Moules marinières.
- 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.
- ELEVAGE : 8 à 10 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

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_