



WILLIAM FEVRE  
GRANDS VINS DE CHABLIS

La William Fevre nasce nel 1959 e porta il nome del suo fondatore. Oggi è una delle cantine con la maggiore estensione di vigneti di proprietà nella zona dello Chablis.

# Chablis Les Preuses Grand Cru

*Chardonnay*



**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Il nome di questo climat trae verosimilmente origine dalla deformazione della parola "perreuse" (pierre = pietra), nome dato all'antica via romana che passava ai piedi dell'attuale terroir. Il suolo argilloso e compatto, che posa su di una lastra calcarea, dà vita a vini di pregio, capaci di durare a lungo nel tempo.

**Vinificazione** Le uve vengono spostate sfruttando il principio della forza di gravità, evitando così qualsiasi tipo di pressione che potrebbe pregiudicare la qualità del vino. La pressatura è soffice e di breve durata, al fine di separare delicatamente la parte solida dalla parte liquida delle uve. Le fecce fini vengono mantenute il più possibile intatte così che la fermentazione alcolica e, successivamente, quella malolattica, si svolgano in maniera spontanea. Infine, l'affinamento, per il 50-60% della cuvée, perdura dai 14 ai 15 mesi, di cui 5-6 mesi sulle fecce fini, in fusti di rovere francese, mentre il resto del vino viene fatto invecchiare in piccole vasche in acciaio inox.

**Caratteristiche** Al naso è floreale, caratterizzato da aromi fruttati che si combinano a note minerali, evolvendo poi in sentori leggermente fumé. Al palato spicca la grande rotondità e il gusto pieno e raffinato.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Chablisien

**Denominazione d'origine** AOC Chablis

**Vitigno** Chardonnay