



WILLIAM FEVRE  
GRANDS VINS DE CHABLIS

Un domaine storico che valorizza Premier e Grand Cru, offrendo una lettura autentica dei terroir più rinomati e complessi di Chablis.

# Chablis Fourchaume 1er Cru

*Chardonnay*



**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** L'appellation Chablis Fourchaume Premier Cru è situata sulla riva destra del fiume Serein, dove vengono prodotte uve che creano vini ricchi ed eleganti, che conservano la mineralità caratteristica del terroir di Chablis. I terreni sui quali sono impiantati i vigneti della cantina William Fevre sono profondi e caratterizzati dalla presenza di marne.

**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 40-50% della cuvée, perdura dai 13 ai 14 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** Il bouquet, molto aromatico, unisce alle note fruttate quelle floreali. Al palato, estremamente elegante, si combinano potenza, carattere e rotondità.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Chablisien

**Denominazione d'origine** AOC Chablis

**Vitigno** Chardonnay