



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 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