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 1er Cru Montmains

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel Premier Cru *Montmains*, situato sulla riva sinistra del fiume Serein. Le parcelle (3,89 ettari) si trovano nei lieux-dits *Montmains*, *Butteaux* e *Forêt*, con esposizione da sud-est. Il terreno è caratterizzato da suoli sono piuttosto pietrosi, profondi e poggiano su un sottosuolo kimmeridgiano ben aerato, composto da marne e argille.
Nella la vinificazione, le uve vengono movimentate per gravità e sottoposte a una pressatura breve e soffice. Le fecce fini vengono preservate il più possibile, in modo da favorire lo svolgimento spontaneo della fermentazione alcolica e della successiva fermentazione malolattica, che avvengono in vasche di acciaio inox.
Il vino affina per 18 mesi complessivi, di cui 5-6 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese per il 30% della cuvée, mentre il restante affinamento avviene in piccole vasche di acciaio inox.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Affinamento 18 mesi in legno e acciaio