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 Montmains 1er Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti L'appellation Chablis Montmains Premier Cru esprime una tipicità estremamente marcata: i suoli, ricchi di ciottoli, sono in grado di conferire ai vini aromi minerali estremamente pronunciati, una potenza straordinaria ed un'eccellente predisposizione all'invecchiamento. Nello specifico, il domaine William Fevre qui coltiva 3,69 ettari di vigneti orientati a sud-est e caratterizzati da terreni ricchi di marne ed argille.

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 Lo Chablis Montmains Premier Cru del domaine William Fevre è un vino strutturato, dotato di una grande mineralità. E' molto fresco e, al contempo, vanta una concentrazione esemplare.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay