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 Vaillons 1er Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Nella Côte de Vaillons vi sono otto lieux-dits diversi che danno origine alla denominazione Chablis Vaillons Premier Cru. I vigneti di proprietà della cantina William Fevre sono caratterizzati da terreni argillo-calcarei, a prevalenza calcarea.

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 Al naso spiccano le note fruttate e floreali, unitamente ad alcuni sentori minerali. Al palato è raffinato, caratterizzato da una bella rotondità.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay