



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

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

Chardonnay



Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti sono situati nella denominazione Chablis ed impiantati su suoli caratterizzati dalla presenza di marne e componenti calcareo-argillosi del Kimmeridgen.

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 perdura dai 10 ai 12 mesi in piccole vasche in acciaio inox, per preservare la freschezza, mentre un 5-10% del raccolto viene fatto invecchiare in fusti di rovere francese – 6 anni di età in media – per un periodo di 5-6 mesi.

Caratteristiche Il bouquet è raffinato e ricco di note di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori. Al palato è fresco ed elegante, sostenuto da una bella mineralità, tipica dell'appellation dello Chablis.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay