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 Bougros Grand Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Questo climat è situato all'estremità occidentale del terroir dei Grand Cru, ad un'altitudine variabile compresa tra i 130 ed i 170 m s.l.m., ed è caratterizzato da un suolo piuttosto profondo, ricco di marne e di argilla. L'orientamento dei vigneti è a sud-ovest.

Vinificazione Le uve vengono spostate sfruttando il principio della forza di gravità, evitando così qualsiasi tipo di pressione che potrebbe poi 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 50-60% della cuvée, perdura dai 14 ai 15 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 è ricco ed è caratterizzato da intense note minerali. Al palato, il gusto è pieno, rotondo, e, al contempo, deciso ed imponente.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay