



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 Les Clos Grand Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il più grande ed il più celebre dei Grand Cru, Les Clos è la culla storica dello Chablis. I vigneti, orientati completamente a sud, sono caratterizzati da suoli ricchi di argille bianche, dense e profonde, e poggiano su di uno strato calcareo situato ad 80 cm di profondità, che conferisce le tipiche note speziate.

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 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 estremamente complesso, ricco di note fruttate, floreali e speziate, ed è caratterizzato da una grande mineralità. Al palato è corposo, e, con il passare del tempo, rivela potenza e generosità.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay