



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 Lys 1er Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Lo Chablis Les Lys Premier Cru prende vita dall'omonimo climat, ubicato nel Premier Cru Vaillons sulla riva sinistra del fiume Serein. Les Lys un tempo, fu di proprietà della famiglia reale francese. Gli appezzamenti coltivati dal domaine William Fevre hanno un'estensione di 0,99 ettari e sono caratterizzati da terreni argillosi; l'orientamento dei vigneti, ad est, permette di ottenere vini di estrema eleganza.

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 Il bouquet è molto fine e combina note fruttate e floreali ad accenni di sentori minerali. Al palato è raffinato, di grande purezza.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay