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 1er Cru Montée de Tonnerre

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel Premier Cru *Montée de Tonnerre*, situato sulla riva destra del fiume Serein, in continuità con i Grand Crus *Les Clos* e *Blanchot*. Le parcelle (2,24 ettari), si trovano nei pressi di *Pied d'Aloue*, *Chapelot* e *Côte de Bréchain*, e presentano esposizioni a sud-est, sud e sud-ovest. Il terreno è caratterizzato da suoli poco profondi, ricchi di pietre bianche.
Nella la vinificazione, le uve vengono movimentate per gravità e sottoposte a una pressatura breve e soffice. Le fecce fini vengono preservate il più possibile, in modo da favorire lo svolgimento spontaneo della fermentazione alcolica e della successiva fermentazione malolattica, che avvengono in vasche di acciaio inox.
Il vino affina per 19 mesi complessivi, di cui 5-6 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese per il 35% della cuvée, mentre il restante affinamento avviene in piccole vasche di acciaio inox.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Affinamento 19 mesi in legno e acciaio