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 Grand Cru Valmur

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel Grand Cru *Valmur*, situato nel cuore della Côte des Grands Crus. La parcella si estende su 1,15 ettari e presenta un'esposizione a sud e sud-est. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei, profondi e bruni nella parte bassa, mentre nella parte alta risultano più poveri e chiari. Nella parte sommitale del climat *Valmur*, la vena marnosa affiora in superficie.
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 18 mesi complessivi, di cui 5-6 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese per il 40% 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 18 mesi in legno e acciaio