



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 Vaudésir Grand Cru

*Chardonnay*



**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Questo climat offre diverse esposizioni nel cuore del complesso dei Grand Cru. Situato su di un ripido pendio e caratterizzato da un terreno più argilloso che calcareo, dà vita a vini ricchi di eleganza e finezza.

**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 caratterizzato da profumi freschi ed eleganti di fiori e frutta. Al palato, si distingue per la particolare finezza: un matrimonio delizioso tra tensione ed eleganza. Aperto e rotondo, affascina sin dalla giovane età.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Chablisien

**Denominazione d'origine** AOC Chablis

**Vitigno** Chardonnay