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 Preuses Grand Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il nome di questo climat trae verosimilmente origine dalla deformazione della parola “perreuse” (pierre = pietra), nome dato all’antica via romana che passava ai piedi dell’attuale terroir. Il suolo argilloso e compatto, che posa su di una lastra calcarea, dà vita a vini di pregio, capaci di durare a lungo nel tempo.

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 Al naso è floreale, caratterizzato da aromi fruttati che si combinano a note minerali, evolvendo poi in sentori leggermente fumé. Al palato spicca la grande rotondità e il gusto pieno e raffinato.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay