

Chablis Premier Cru, Montmains, 2015, William Fèvre

Contact

William Fèvre
21 avenue d'Oberwesel, 89800 Chablis
www.williamfevre.fr
Tél : +33 (0)3 86 98 98 98

Agent

Sylvestre Vins et Spiritueux

Repris en 1998 par la famille Henriot, ce domaine possède 78 ha, dont plus de 40% sont exploités en appellation Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Il est le plus grand propriétaire de Chablis Grand Cru (15% de l'appellation). William Fèvre pratique une agriculture respectueuse de l'environnement et est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis janvier 2015. C'est aussi un acteur oenotouristique important.

Sol : marnes et argile, Kimméridgien.

Viticulture : 3,69 ha, exposition sud-est. Assemblage des Climats Montmains, Butteaux et Forêts

Vinification et élevage : vendanges manuelles. Utilisation du principe de la gravité. Débourage statique très léger. Fermentations alcoolique et malolactique avec la flore indigène. Mise des moûts en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 40 à 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Climat Montmains

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru



