



## William Fèvre Chablis

Chablis, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Semi-continentaal klimaat met gure, natte winters. De Kimmeridgien-bodems zijn rijk aan (oester)kalk.

**VINIFICATIE:** De druiven worden op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Ook de rijping van 8-10 maanden vindt plaats in roestvrijstaal.

**DRUIVEN:** chardonnay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,50%

**GEUR & SMAAK:** Elegante wijn met florale aroma's, frisse citrus, wit fruit en veel mineraliteit. De smaak is strakdroog, maar sappig en soepel en de afdronk heerlijk lang.

**SERVEERSUGGESTIE:** Topwijn bij oesters en andere schaal- en schelpdieren, gegrilde vis, sushi en sashimi, lichte gerechten met kip en jonge witte kazen zoals bijvoorbeeld geitenkaas.

**WEETJE:** In 2014 verkreeg het domein het duurzaamheidscertificaat 'High Environmental Value' (HVE), dit is de hoogste kwalificatie voor de eisen die gesteld worden aan het milieu.



In 1959 oogste William Fèvre zijn eerste vintage van zijn domein. Afkomstig uit een familie die zich al 250 jaar met wijnbouw in Chablis bezighield, lag het voor de hand dat hij zijn eigen wijndomein met 7 hectare begon. Inmiddels bezit Domaine William Fèvre 78 hectare, verdeeld over 90 percelen, en is daarmee een van de grootste wijnbedrijven in Chablis. 16 hectare is geclassificeerd als Premier Cru, 15 hectare als Grand Cru. Fèvre maakt Chablis waarin het complexe terroir van de afzonderlijke percelen zo puur mogelijk tot uitdrukking komt. Om die reden gebruikt wijnmaker Didier Séguier geen of slechts gebruikte eikenhouten vaten, zijn de rendementen laag en worden er in de wijngaarden geen chemische middelen gebruikt. Elk perceel en elk oogstjaar zorgen voor geheel unieke wijnen.