



William Fèvre Chablis Premier Cru Beauroy

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met kalkrijke bodems. De wijngaarden liggen op een warme locatie en hebben een zuidelijke expositie. De bodem is erg steenachtig.

VINIFICATIE: De wijn wordt vergist op temperatuur gecontroleerd roestvrijstaal. Daarna rijpt de wijn 13-14 maanden, waarbij 50% van de wijn 5-6 maanden op zijn gistcellen rust in Franse eikenhouten vaten. De overige maanden rijpt hij verder op roestvrijstaal.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,90%

GEUR & SMAAK: Deze Chablis heeft een elegant karakter met florale en mineralige tonen. Een rijke chardonnay met veel levendigheid en frisheid. De wijn is ronder en voller dan de meeste premier crus.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gegrilde vis- of witvleesgerechten met romige sauzen.

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 oogstte 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.