



William Fèvre Chablis Premier Cru Vaillons

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De wijngaard heeft een zuidoostelijke expositie. De bodem bestaat voornamelijk uit witte kalksteen.

VINIFICATIE: 50% van de chardonnay wordt vergist op barriques. 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: 13,00%

GEUR & SMAAK: De wijn is zacht, mooi aromatisch met aroma's van bloemen en witte vruchten, zoals peer en appel.

SERVEERSUGGESTIE: Een verleidelijke en elegante wijn die goed combineert met vis, schelp- en schaaldieren.

WEETJE: De naam Vaillons komt van het Latijnse woord 'vallis', wat 'kleine vallei' betekent.



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.