



William Fèvre Chablis Premier Cru Les Lys

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De druiven zijn afkomstig van een twaalf hectare tellend perceel pal ten westen van Chablis, net boven Vaillons. De wijngaard heeft een noordoostelijke ligging. De bodem bevat klei en Kimmeridge.

VINIFICATIE: 50% van de druiven vergist op Franse eikenhouten vaten. 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 de wijn verder op roestvrijstaal.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een frisse, aromatisch wijn met florale tonen en aroma's van citrus.

SERVEERSUGGESTIE: Een ideale begeleider van vis, schelp- en schaaldieren, al dan niet in romige saus.

WEETJE: Deze wijngaard heeft een bijzondere noordoostelijke ligging, waardoor dit perceel een koel klimaat heeft wat een hoge mineraliteit en frisse stijl met zich meebrengt.



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.