



## William Fèvre Chablis Grand Cru Les Preuses

Chablis, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Semi-continentaal klimaat. De bovenste laag van de bodem is compact en bevat veel klei. De onderlaag bestaat uit kalksteen en fossiele oesters uit het Kimmeridge-tijdperk. De wijngaarden zijn gericht op het zuiden en zuidoosten.

**VINIFICATIE:** 50-60% van de handmatig geoogste druiven wordt vergist in gemiddeld 6 jaar oude eikenhouten vaten, het overige deel in RVS-tanks. Daarna rijpt de wijn 14-15 maanden, waarbij 50-60% rijpt op Franse eikenhouten vaten.

**DRUIVEN:** chardonnay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,50%

**GEUR & SMAAK:** Gestructureerde wijn met een florale neus en intens mineralige, licht rokerige aroma's. De smaak is vol en rond, maar zeer elegant.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer op 12 à 14°C bij diverse visgerechten, schelp- en schaaldieren, gevogelte en wit vlees, gegrild of met romige sauzen.

**WEETJE:** Les Preuses komt vermoedelijke van het woord 'Perreuse' (steen), de naam van een oude Romeinse weg die onderaan de huidige wijngaard liep.



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.