



William Fèvre Chablis Grand Cru Les Clos

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met kalkrijke bodems. Deze wijngaard is de steilste van Chablis en heeft een zuidwestelijke expositie. Op de top van de heuvel bestaat de bodem uit Kimmeridge.

VINIFICATIE: De wijn wordt volledig vergist op eikenhouten vaten, waarvan een klein deel jaarlijks vervangen wordt. Na de malolactische vergisting wordt de wijn overgestoken op roestvrijstalen cuves.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een complex bouquet met florale en fruitige aroma's. Daarnaast een subtiele kruidigheid en botertonen.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij kreeft.

WEETJE: William Fèvre is de grootste eigenaar van Grand Cru wijngaarden in Chablis. De Grand Cru Les Clos heeft een enorm rijpingspotentieel.



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.