



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN DE CHABLIS

## PREMIER CRU VAULORENT DOMAINE 2020

Las pendientes empinadas y rocosas que se extienden a la derecha e izquierda del Serein son la cuna de una historia de más de ciento cincuenta millones de años. Un terroir único de Kimmeridgiense, una alternancia de margas y calizas margosas, que dota a los vinos de Chablis de un carácter mineral y una inmensa frescura. Una tipicidad envidiada, a menudo imitada pero nunca igualada. Por muy incomparable y admirable que sea, un terroir solo puede revelar plenamente su potencial a través del trabajo de las personas. En el Domaine William Fèvre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terroirs de Chablis.

### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación :** AOC Chablis Premier Cru Vaurelont, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 17 hectáreas en la orilla derecha del Serein, en la exacta prolongación de la cuesta de los Grands Crus, separada por un simple camino del Grand Cru Les Preuses, la denominación produce vinos poderosos y minerales.

**Terruño :** Margas con suelos bastante profundos. Las parcelas abarcan 3,63 hectáreas, lo que representa el 21,35% de la denominación Vaurelont, orientadas de sureste a suroeste.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno suave y húmedo, a mediados de marzo se produjo un brote históricamente temprano. Esto fue seguido por un período muy frío, seco y ventoso a finales de marzo, con noches de heladas, aunque sin impacto en la finca. Las altas temperaturas de primavera, especialmente en abril, aceleraron el crecimiento de las vides. En las zonas más tardías, la floración terminó alrededor del 28-30 de mayo. Después de un mes de junio húmedo, julio se volvió muy seco con dos olas de calor a finales de julio y principios de agosto, causando quemaduras en los racimos más expuestos. Las alternancias de calor y ligeras lluvias a principios de agosto aceleraron la maduración, permitiendo que la vendimia comenzara el 25 de agosto.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 19 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 40% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

### ■ NOTAS DE CATA

Nariz potente combinando aromas de cítricos, frutas de pulpa blanca con una nota mineral típica de la denominación.

Rico y concentrado, el paladar ofrece una frescura y longitud notables.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Chardonnay 100%

