CHABLIS 2018

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 terruños de Chablis.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Chablis, Bourgogne, Chablis, Francia
Las viñas situadas en la denominación de Chablis se establecen sobre un subsuelo kimmeridgiense y se benefician de una exposición ideal, ofreciendo condiciones propicias para la elaboración de un gran vino.

Terruño : La denominación se extiende a ambos lados del río Serein, sobre un suelo compuesto de marga y caliza arcillosa del Kimmeridgiense. Los subsuelos son ricos en minerales y en fósiles de ostras, lo que confiere el carácter mineral distintivo de los vinos de Chablis.

RESUMEN DE COSECHA

L'invierno trajo un clima particularmente contrastado, con lluvias abundantes en enero y un frío seco en febrero. La brotación ocurrió a mediados de abril, seguida de un desarrollo vegetativo muy rápido, favorecido por un tiempo cálido y seco. Tras unas heladas sin consecuencias a principios de mayo, la floración fue rápida y homogénea al fin de mes. El verano trajo calor y sol, con algunas lluvias en agosto que favorecieron la maduración de las bayas. La cosecha comenzó el 3 de septiembre, con un estado sanitario excepcional. El 2018 nos ofreció hermosas uvas doradas de una excelente madurez, con rendimientos generosos.

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 (1h30 a 2h00) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Desfangado estático muy ligero para conservar suficientes lías finas para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural. Crianza de 10 a 12 meses en pequeñas cubas de acero inoxidable para conservar la frescura.

NOTAS DE CATA

Bouquet fresco y elegante que se abre con notas de cítricos, frutas de pulpa blanca y flores.
La boca es a la vez fresca y suave, sostenida por una hermosa mineralidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%