



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2017

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 Premier Cru Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chablis, Francia

Una denominación de 43 hectáreas en la orilla derecha del Serein, que se extiende desde los Grands Crus Les Clos y Blanchot. Con una estructura geológica similar a los Grands Crus y una muy buena exposición, este terruño se clasifica entre los más « grandes » de los Premiers Crus.

Terruño: Con un suelo compuesto de piedras blancas, poco pedregoso y poco profundo, similar a los Grands Crus, y una excelente exposición, este terruño está entre los mejores de los Premiers Crus.

RESUMEN DE COSECHA

El año comenzó con un clima frío, seco y soleado, con un desborre temprano en marzo provocado por un aumento de temperaturas. En abril, las heladas matinales afectaron todas las zonas del viñedo, especialmente las de la orilla derecha. El regreso del calor en mayo permitió una floración rápida y homogénea. Sin embargo, a partir de julio, el clima se volvió más variable, con lluvias y granizo. Una ola de calor a finales de agosto aceleró la maduración antes de que el otoño llegara bruscamente, trayendo un tiempo más fresco, gris y a veces lluvioso. La vendimia comenzó el 4 de septiembre, con uvas de excelente calidad.

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 y que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. 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 35% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Bouquet complejo con aromas florales y afrutados con intensas notas minerales.

Boca robusta en su juventud, evolucionando hacia la sutileza y la elegancia después de unos años.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

