



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

## GRAND CRU LES CLOS DOMAINE 2023

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 Grand Cru Les Clos, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación, situada al sur de la Côte des Grands Crus, abarca 26,04 hectáreas orientadas hacia el sur. Es la más grande y famosa de los Grands Crus, y es el corazón histórico del viñedo de Chablis.

**Terruño:** Tierras rocosas. Arcillas muy blancas, densas y profundas, mezcladas con un conglomerado de fósiles y piedras. Las compresiones calcáreas situadas a 80 cm de profundidad aportan a este Grand Cru sus aromas y especias en su juventud. Las parcelas abarcan 4,11 hectáreas, lo que representa el 16% de la denominación total, con una exposición al sur, pleno sol y parcelas situadas en las alturas de la denominación.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha de 2023 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de heladas en abril, sin un impacto mayor en la viña. Después de un mes de mayo caluroso y seco, las tormentas en junio generaron una fuerte presión sanitaria, pero bien gestionada por los equipos de la finca. Durante el verano, alternando calor y precipitaciones, la maduración de las uvas se aceleró a pesar de que la veraison se ralentizó por la falta de agua en agosto. La vendimia, que comenzó a principios de septiembre bajo altas temperaturas, dio volúmenes generosos con un excelente estado sanitario.

### ■ 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 20 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

Bouquet de una complejidad notable, combinando notas afrutadas, florales y especiadas con gran mineralidad.

Boca estructurada, que se abre con la edad para revelar vinos poderosos y generosos.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Chardonnay 100%