# PREMIER CRU LES LYS 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 Premier Cru Les Lys, Bourgogne, Chablis, Francia
Una denominación de 12 hectáreas en la orilla izquierda del Serein. Un clima del Premier Cru Vaillons, Les Lys es el Premier Cru histórico de la finca, habiendo pertenecido a la realeza. Situado en suelos arcillosos, su orientación atípica produce vinos con gran finura.

**Terruño** : Clayey slope over a subsoil of Kimmeridgian age, consisting of marl and clay-limestone rich in minerals. The 0.99-hectare plot is oriented east.

## 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 (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 18 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 30% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

## NOTAS DE CATA

Bouquet muy fino mezclando notas de frutas y flores, realzado por toques minerales.
Paladar refinado, de gran pureza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Chardonnay 100%