GRAND CRU LES PREUSES DOMAINE 2022

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 Preuses, Bourgogne, Chablis, Francia
Denominación de 11,44 hectáreas situadas en las alturas de la Côte des Grands Crus. Su nombre probablemente se origina de la deformación de la palabra "perreuse" (piedra), que hacía referencia a la antigua vía romana que pasaba al pie del terruño actual. Los vinos son largos y elegantes.

Terruño : El suelo está compuesto de arcilla densa y compacta sobre una losa de piedra caliza, lo que lo convierte en un Grand Cru con un potencial de guarda excepcional. Las parcelas abarcan 2,55 hectáreas, lo que representa el 22% de la denominación total, con una exposición suroeste para las parcelas más al norte y sur/sureste para las demás.

RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno relativamente suave y muy seco, las viñas empezaron a brotar en la última semana de marzo. Afortunadamente, a finales de marzo, en vísperas de las primeras heladas, la vendimia se retrasó unos días respecto a la media de los últimos 20 años. A pesar de las heladas y el frío, observamos una buena aparición de racimos. La floración tuvo lugar a finales de mayo en excelentes condiciones, con poco corrimiento. Las viñas se pusieron al día y ahora llevaban 10 días de adelanto sobre el calendario previsto. El 31 de agosto comenzó la vendimia con todos los equipos. Las uvas estaban perfectamente sanas, los hollejos eran gruesos, las uvas tenían cuerpo y el rendimiento en zumo era bueno.

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 35% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Nariz floral con aromas de frutas realzados por intensas notas minerales que evolucionan hacia toques ligeramente ahumados.
Boca de gran redondez, a la vez robusta y refinada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%