

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

Notre CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES est situé de façon exceptionnelle sur un coteau exposé au sud-ouest, qui domine les Grands Crus voisins.

Les sols constitués d'un mélange de marnes et de calcaires du Kimméridgien sont plus profonds, ce qui permet aux vignes de s'enraciner encore plus profondément et donc d'exploiter au mieux ce terroir particulier.

Les vins sont harmonieux et généreux, mais il faut savoir les garder en cave quelques années avant d'apprécier toute leur subtilité et complexité.

Selon son évolution, il s'associera à merveille avec des coquilles Saint-Jacques, du homard grillé ou en sauce, des poissons fins, mais aussi avec des belles volailles ou des viandes blanches en sauce.

CEPAGE : Chardonnay (planté entre 1950 et 1973)
Densité de plantation : 6 500 pieds / Ha



SOL : Sols composés d'un mélange de marnes argileuses et de calcaire du Kimmedgirien (exogyra virgula).

SUPERFICIE : 2,30 hectares, le long de la rive droite de la rivière Le Serein, avec une exposition plein Sud.

VINIFICATION : Vinification et élevage pendant 12 mois : 30% en fûts (neufs) et 70% en cuves inox thermorégulées. Après assemblage, l'élevage se poursuit sur lies fines durant 6 mois (environ) ; Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration puis stocké dans nos chais climatisés avant commercialisation.

PRODUCTION : 4 500 Btles



Handle picking at Les Preuses



DOMAINE Nathalie & Gilles FÈVRE

Route de Chablis

89 800 FONTENAY-PRÈS-CHABLIS

Tél : (+33) 3 86 18 94 47

Fax : (+33) 3 86 18 96 92

e-mail : Fevregilles@wanadoo.fr

www.nathalieetgillesfevre.com



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN