

# CHABLIS PREMIER CRU VAULORENT

Notre CHABLIS 1er CRU VAULORENT est la fierté de notre domaine. Nos parcelles sont âgées de plus de 30 ans et jouissent d'une exposition sud-ouest, sur un sol constitué de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien (oestrea virgula).

Situé juste à côté des Grands Crus, il est considéré véritablement comme un très grand terroir.

Ce vin a une grande plénitude, comme les 1ers crus Fourchaume, mais avec en plus le charme et l'élégance des vins racés.

Il accompagnera parfaitement les fruits de mer (nature, grillés ou plus élaborés), les plats à base de champignon. Côté viande, il se mariera avec le veau ; et naturellement avec le jambon à la sauce Chablis.



**CEPAGE :** Chardonnay (planté entre 1955 et 1975)  
Densité de plantation : 5 700 pieds / Ha

**SOL :** Coteaux résultant de l'érosion de marnes argilo-calcaires du Kimmeridgien (oestrea virgula), bénéficiant d'une exposition Sud-Ouest.

**SUPERFICIE :** 2,20 hectares, voisins des Grands Crus ; il est considéré comme un terroir vraiment unique.

**VINIFICATION :** Vinification et élevage pendant 12 mois : 15 % en fûts (neufs) et 85 % 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 :** 7 500 Btles



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](mailto:Fevregilles@wanadoo.fr)

[www.nathalieetgillesfevre.com](http://www.nathalieetgillesfevre.com)



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN