

CHABLIS

Nos CHABLIS proviennent de parcelles situées sur notre village de FONTENAY-Près-CHABLIS, c'est-à-dire au cœur du vignoble chablisien.

Sur des plateaux ou sur des coteaux à forte pente, tous nos Chablis poussent sur des sols caillouteux (calcaires du Kimméridgien) qui permettent une production modérée. La majorité de nos vignes a entre 15 et 25 ans ; et, certaines parcelles ont été plantées dans les années 1950/60 par notre arrière-grand-père, Marcel.

Nos Chablis sont frais et fruités (fruits à chair blanche, comme la pêche et la poire, avec quelques notes d'agrumes), laissant déjà apparaître une belle minéralité.

Agréables à l'apéritif, ils peuvent se marier élégamment avec des huîtres, des crustacés, des poissons simplement grillés, mais aussi avec des recettes bourguignonnes comme le jambon persillé.



CEPAGE :

Chardonnay (planté entre 1960 et 2013)

Densité de plantation : 5 700 à 9 000 cep / Ha.

SOL :

The main substrate is Jurassic limestone (specifically, Kimméridgian limestone)

LOCATION :

32 hectares are planted all around the village of Fontenay-près-Chablis.

VINIFICATION :

Vinification and ageing on fine lees during 10 months in air-conditioned stainless steel tanks. Measured filtration (depending of wine balance). Bottling and storage in air-conditioned cellar before shipping.

PRODUCTION :

120 000 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

www.nathalieetgillesfevre.com



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN