

CHABLIS *Vieilles Vignes*

Nos CHABLIS *Vieilles Vignes* 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. Certaines parcelles ont été plantées dans les années 1950/60 par notre arrière-grand-père, Marcel – ce qui nous permet depuis le millésime 2017 de réaliser une sélection de *Vieilles Vignes*.

Nos Chablis *Vieilles Vignes* laissent le terroir exprimer sa singularité. Un élevage de 18 mois préserve la minéralité ainsi que la puissance et l'élégance du vin.

Agréables à l'apéritif, ils peuvent se marier élégamment avec des huîtres, des coquillages ou des poissons simplement grillés.

<u>CEPAGE</u> :	Chardonnay (planté entre 1950/1960) <u>Densité de plantation</u> : 5 700 ceps / Ha.
<u>SOL</u> :	Calcaires et marnes argileuses du Kimméridgien
<u>LOCATION</u> :	7 Ha de vieilles vignes (plus de 50 ans) tout autour de notre village de Fontenay-près-Chablis.
<u>VINIFICATION</u> :	Vinification et élevage sur lies fines durant 18 mois en cuves inox thermorégulées. Filtration légère. Puis mise en bouteilles et stockage dans nos chais climatisés avant commercialisation.
<u>PRODUCTION</u> :	<u>Chablis Vieilles Vignes</u> : 6 000 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