

CHABLIS 2014



Terroir : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien

Cépage : Chardonnay

Surface exploitée : 31 hectares

Age moyen des vignes : Env. 30 ans

Densité de plantation : 5 700 à 9 000 pieds / Ha

Rendement : 52 Hl / Ha

Culture : Viticulture raisonnée et lutte biologique

VINIFICATION : Vendanges mécaniques
Vinification et élevage, sur lies fines durant environ 8 à 12 mois en cuves inox thermorégulées, puis mise en bouteilles et stockage en chais climatisés.

Vendanges : du 13 au 23 Septembre 2014

Mise en bouteilles : 1^{er} tirage : mi-mars 2015
2^{ème} tirage : juillet 2015
3^{ème} tirage : déc 15/janv. 16

Nombre de bouteilles : 100 000



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