

# CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2012



**Terroir** : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien

**Cépage** : Chardonnay



**Surface exploitée** : 2,30 hectares

**Age moyen des vignes** : Plus de 40 ans

**Densité de plantation** : 5 700 pieds / Ha

**Rendement** : 50 Hl / Ha

**Culture** : Viticulture raisonnée

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles

Vinification et élevage sur lies fines durant environ 15 mois en fûts (env. 30 %) et en cuves inox thermorégulées, puis assemblage des fûts et des cuves pour continuer l'élevage sur lies fines, avec batonnage, pendant encore 3 mois puis mise en bouteilles et stockage en chais climatisés.

**Vendanges** : 20 Septembre 2012

**Mise en bouteilles** : Janvier 2014

**Nombre de bouteilles produites** : 4 500

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)