

CHABLIS PREMIER CRU VAULORENT 2013



Terroir : Sol argilo-calcaire (Oestrea Virgula du Kimmeridgien), bénéficiant d'une exposition sud-ouest.

Cépage : Chardonnay

Surface exploitée : 2,20 hectares

Age moyen des vignes : Env. 40 ans (vignes plantées entre 1955 et 1975)

Densité de plantation : 5 700 pieds / Ha

Culture : Viticulture raisonnée

VINIFICATION : Vendanges manuelle et mécanique.
Vinification à la fois en cuve et en fûts (avec batonnage léger entre la FA et la FML uniquement) et élevage sur lies fines durant environ 12 mois en fûts (env. 20 %) et en cuves inox thermorégulées (80 %), puis mise en bouteilles et stockage en chais climatisés.

Vendanges : 30 septembre 2013

Mise en bouteilles : 15 décembre 2014

Nombre de bouteilles : 6 800



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