

# 2019 Chablis Les Clos, Domaine William Fèvre, Chablis

## Domaine William Fèvre

Familien Fèvre har boet i Chablis siden midten af 1700-tallet, men først i 1930 begyndte Maurice Fèvre at dyrke vin primært på Grand Cru-vinmarker. I 1959 kunne hans søn William Fèvre plukke druerne til den første høst, og siden da har Domaine William Fèvre været en af de førende producenter i Chablis. William Fèvre arbejder passioneret for at skabe mineralske og elegante Chablisvine. Huset har med succes holdt fast i familiens vigtige værdier, og ikke mindst respekten for regionens unikke terroir, samtidig med at de har skabt et moderne vineri, hvor de skaber uimodståelige Chablisvine.

## Chablis

Chablis er verdenskendt for sine hvidvine, lavet af Chardonnay. Områdets kalkholdige jordbund giver vinene deres karakteristiske mineralske smag.

## Vinen

Les Clos viser sig i 2019 fra en rigere og mere moden side. Årgangen giver dybde og tæt frugt, men markens kalkrige undergrund holder vinen rank og stramt struktureret. Det er en vin med stor koncentration, diskret fad og en mineralsk kerne, der bærer den langt i udviklingen. En kraftfuld, men stadig præcis udgave af Chablis' mest ikoniske mark.

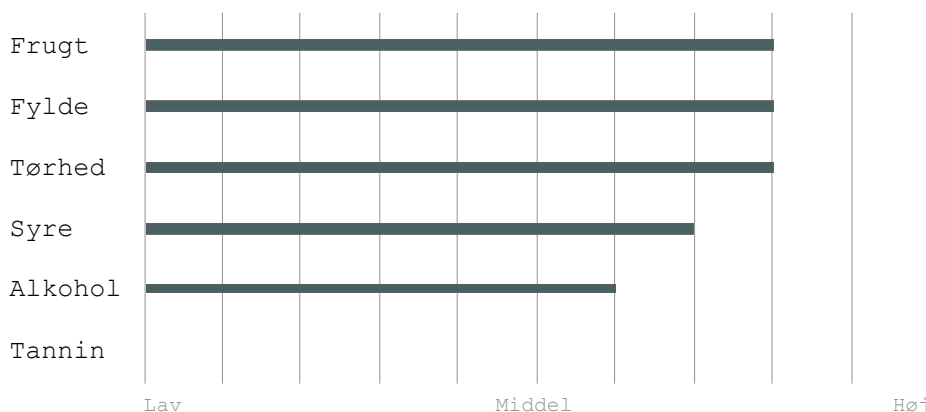
**Primære aromaer:** Citrus, pære, fersken, flint, kalket mineralitet, hvide blomster, nødder, brioche og et strejf af honning.

**Mad forslag:** Prøv til kammuslinger eller hvid fisk med beurre blanc.

**Servering:** Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2024-2038.



## Smagsprofil



Hvidvin



2019



Chablis

Frankrig



Chardonnay