WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

דומיין ווילאם פבר

שאבלי
Chablis



היינות של דומיין ווילאם פבר הם מהמוערכים ביותר באזור שא־בלי ומציגים בצורה נהדרת את כל מה ששאבלי יודעת לתת: אלגנטיות, רעננות וביטוי טהור של זן השרדונה. משפחת Fevre נמצאת באזור שאבלי כבר מעל 250 שנה. אביו של ווילאם היה יינן בפני עצמו כאשר הקים ווילאם את היקב שלו בשנת 1959 והחל לרכוש חלקות בכרמים הטובים ביותר של שאבלי. במהלך השנים הפך ווילאם לדמות מפתח בשאבלי והיינות שלו מככבים בתפריטי היין של המסעדות הנחשבות בעולם. כיום בבעלות הדומיין חלקות בשישה מתוך שבעת כרמי הגראנד קרו של שא־בלי ובסך הכל כ- 470 דונם, מהם 152 דונם בכרמי גרנד-קרו ו- 120 דונם בכרמי פרמייר קרו. היינות מיוצרים תוך הקפדה רבה על כל פרט ופרט. יבולים נמוכים, בציר ידני, מיון קפדני של הענבים ויישון היינות בשילוב של חביות עץ ישן ומכלי נירוסטה.

תהליך ייצור

כ-10% מהיין התיישן בחביות עץ אלון צרפתי והיתר במכלי נירוסטה לשימור הרעננות.

אזור גידול: שאבלי, בורגון, צרפת

זן ענבים: שרדונה

התיישנות בחביות: מספר חודשים

שאבלי נהדר ורענן. צבעו של היין קש בהיר והוא בעל ניחוחות פרחוניים המלווים בפירות הדר ונגיעות מינראליות.

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין לבן

כבד — גוף — קליל

נפח: 750 מ"ל

מתוק — מידת יובש — יבש

