RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Chablis



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

The terroir is clay-limestone-siliceous. Tiny oyster deposits can be found in the rock, a reminder of the warm, shallow sea that once covered this territory.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

The grapes are destemmed and pneumatically pressed. Static cold settling follows, before spontaneous alcoholic fermentation and ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Contains sulfites.

Tasting notes

Beneath its light color, this white wine has a very fresh, lively, mineral nose, with flint, green apple, lemon, undergrowth and mushroom. Age makes it a little more golden and spicy. Dry and perfectly fine, this Chablis has a unique, easily identifiable personality.

Food and wine paring

It goes perfectly with seafood or oysters, grilled white meats or roast poultry.

Tasting temperature

Serve chilled: between 9° and 11°.

Storage

This Chablis can be drunk young, but can also be kept for 3 years or more.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Chablis



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Le terroir est argilo limono siliceux. On trouve dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait ce territoire. Les vignes ont en moyenne 30 ans.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Les grappes sont éraflées et pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. Ensuite a lieu le débourbage statique à froid, avant d'entamer une fermentation alcoolique spontanée et un élevage en cuve inox thermo-régulée. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Sous sa robe brillante et cristalline, ce vin blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Sec et d'une parfaite finesse, ce chablis possède une personnalité unique.

Accord mets et vins

Il s'associe parfaitement avec les fruits de mer ou les huîtres, les viandes blanches grillées ou les volailles rôties.

Température de dégustation

Servir frais: Entre 9° et 11 °.

Garde

Ce chablis peut se boire dans sa jeunesse mais peut aussi se garder 3 ans ou plus.

www.remylefevre.com