# RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

# *Petit 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 terroirs are located at the top of the hill, at an altitude of 250 meters. They are composed of limestone with varied exposure. The vines are between 15 and 30 years old.

## *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*

With its bright, light gold color, this dry white wine cultivates aromas of white flowers (hawthorn, acacia) mixed with citrus notes (lemon, grapefruit) on a mineral background (flint, gunflint). The palate is lively and light, with balanced acidity. Its breath of iodine is typical of the terroir. Its richness is matched by its freshness, leaving a lingering sensation on the palate.

## *Food and wine paring*

It goes perfectly with aperitifs, seafood and charcuterie.

## *Tasting temperature*

Serve chilled between 8° and 10°.

## *Storage*

Enjoy now for up to two years.

www.remylefevre.com

# RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

# *Petit 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*

Les terroirs se situent en haut de côte à 250 mètres d'altitude. Ils sont composés de calcaires avec des expositions variées. Les vignes ont entre 15 et 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*

Avec sa robe or clair et brillante, ce vin blanc sec cultive des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Son souffle iodé reflète le terroir. Son gras s'accorde à sa fraîcheur pour offrir au palais une sensation persistante.

## *Accord mets et vins*

Il s'associe parfaitement avec l'apéritif, les fruits de mer ainsi que la charcuterie.

## *Température de dégustation*

Servir frais entre 8° et 10°.

## *Garde*

A déguster dès maintenant et jusqu'à deux ans.

www.remylefevre.com