

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## 100 SERIES LE ROSÉ



### 👑 APPELLATION

Vin de France

### 👑 CÉPAGE

Cinsault.

### 👑 VINIFICATION

En cuve inox, entre 15 et 17°C.

### 👑 ELEVAGE

6 mois.

### 👑 VIEILLISSEMENT

2 ans.

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

### SITUATION

C'est sous le soleil de Provence, berceau du cépage, que ces raisins sont cueillis à pleine maturité.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin frais et fruité, aux arômes gourmands de pêche et de fruits rouges (framboise, groseille et cerise). Souple et rafraîchissant, il est le compagnon idéal de vos repas d'été : apéritif, salades en tout genre, charcuterie, crustacés.