

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.