

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2013



- 👑 APPELLATION
Appellation Grand Cru
- 👑 CÉPAGE
Chardonnay.
- 👑 SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 VINIFICATION
50% cuve inox - 50 % fût de chêne (1 et 2 vins)
- 👑 ELEVAGE
Elevage sur lies 15 à 18 mois.
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
40 ans.
- 👑 RENDEMENT
54 hl/ha.
- 👑 VIEILLISSEMENT
5 à 10 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12-14°C.

SITUATION

Ce climat est exposé au sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin. Les sols bruns calcaires ressuient bien.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce vin est floral, délicat et sensible, léger, d'un bouquet subtil, avec des arômes de roses et en vieillissant, de sous-bois et de mousseron. D'une belle palette aromatique, il exprime fraîcheur, puissance, souplesse et une belle typicité minérale persistante. Très féminin et riche, il évolue un peu plus rapidement que les autres Grands Crus. Il peut être bu dès 4 ou 5 ans.

Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.