

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU 2014



- 👑 **APPELLATION**  
Appellation Premier Cru
- 👑 **CÉPAGE**  
Chardonnay
- 👑 **SOL**  
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 **VINIFICATION**  
Cuve inox, fermentation entre 18 et 21°C.
- 👑 **ELEVAGE**  
Sur lies fines pendant 12 mois.
- 👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**  
30 ans
- 👑 **RENDEMENT**  
58 hl /ha.
- 👑 **VIEILLISSEMENT**  
3 à 5 ans.
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
10 à 12°C.

### SITUATION

Cette cuvée est issue d'une sélection de Chablis premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Issu d'un assemblage de premiers crus de la rive droite et gauche de la rivière Serein, le Chablis Premier Cru 2014 offre un bel équilibre et se montre souple dès sa jeunesse. Plus complexe et plus riche en bouche que le Chablis, ce premier cru présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches associées au caractère minéral typique de l'appellation. Doté d'une belle structure en bouche, il peut être dégusté dès maintenant ou reposer encore quelques années en cave. Il sera le compagnon idéal de vos repas à base de poisson, de crustacés ou de viandes blanches.