

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "CÔTE DE LÉCHET"



- 👑 APPELLATION
Appellation Premier Cru
- 👑 CÉPAGE
Chardonnay
- 👑 SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien
- 👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 18 et 20°C
- 👑 ELEVAGE
Sur lies pendant 12 mois
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans
- 👑 RENDEMENT
58 hl/ha
- 👑 VIEILLISSEMENT
4 à 5 ans
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C

SITUATION

La Côte de Léchet, située sur la rive gauche du Serein, jouit d'une excellente exposition Sud-Est. Son sol, très pauvre et caillouteux, donne de petits rendements et des raisins souvent précoces en maturité du fait de son ensoleillement. Des questions se posent encore sur l'origine de son nom : on pourrait y voir un lien avec le verbe « lâcher » dans le sens abandonner. Cette côte pourrait avoir été abandonnée il y a un temps. Mais « Côte de Léchet » pourrait aussi tirer son origine du mot « laïche », nom d'une plante poussant dans les lieux humides.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Robe or pale aux reflets verts, limpide et brillante. Nez présentant de subtiles notes florales et minérales. En bouche, le vin est vif, tout en minéralité. Le parfait compromis entre tension et élégance. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches.