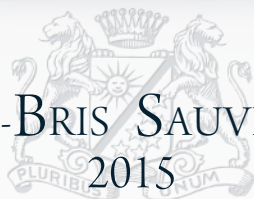


SIMONNET - FEBVRE

Chablis

SAINT-BRIS SAUVIGNON 2015



👑 **APPELLATION**
Appellation Village

👑 **CÉPAGE**
Sauvignon.

👑 **SOL**
Marnes calcaires du Portlandien et du Kimméridgien.

👑 **VINIFICATION**
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 20°C.

👑 **ELEVAGE**
Sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
25 ans.

👑 **RENDEMENT**
58 hl /ha.

👑 **VIEILLISSEMENT**
1 à 3 ans.

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
7 à 10°C.

SITUATION

La situation du vignoble de Saint-Bris permet au sauvignon d'exprimer tout son éventail aromatique et la minéralité du terroir. Il est souvent planté dans des secteurs frais, cela afin de provoquer une maturité lente et de permettre la meilleure expression de son fort caractère.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le robe du Saint-Bris 2015 est or pâle aux reflets verts. Son nez révèle avec intensité des notes de fruits exotiques et d'herbe fraîche. La bouche est beaucoup plus minérale, avec de l'ampleur et de la fraîcheur.

A déguster de préférence jeune en apéritif ou avec du fromage de chèvre.