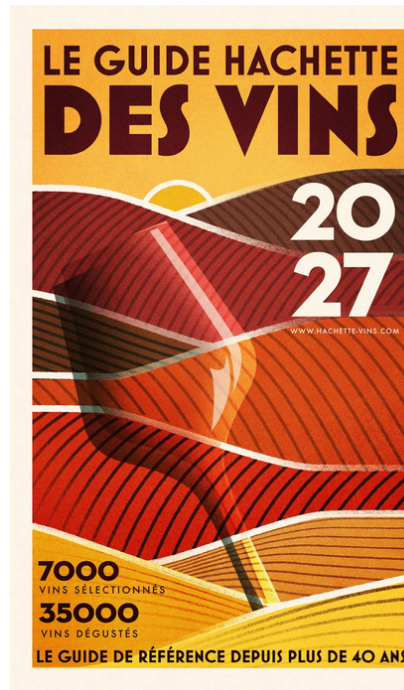




Simonnet-Febvre

Reprise en 2003 par Louis Latour et dirigée par Paul Espitalié, cette maison de négoce-éleveur fondée en 1840 est une référence en Chablisien. Une solide renommée qui dépasse largement les frontières de France.

Blanc de blancs Cuvée S 2019 ★

Ce pur chardonnay de l'Yonne a bénéficié de 36 mois d'élevage sur lattes. L'approche est convaincante : robe or jaune brillante, nez complexe mêlant pêche mûre et délicates notes grillées. La bouche, vive et acidulée, conserve une belle précision tout en offrant du volume. Une cuvée tonique et élégante, qui sera particulièrement à son aise à l'apéritif.



2026-2029

Chablis 1er Cru Vaillons 2024 ★

Le nez, exotique et minéral avec ses notes de silex, donne envie de poursuivre. Et l'on est pas déçu : on découvre alors une bouche intense et riche, avec du fruit, des saveurs fumées et toujours ces notes de silex qui signent un bien beau vin de terroir, étiré dans une finale alerte et bien ciselée. Idéal avec une cassolette de fruits de mer.



2028-2033

Vézelay 2023 ★★

Seulement 6 mois en cuves Inox pour cette jolie cuvée typique de son terroir. L'élégance est au rendez-vous avec sa robe jaune clair et son nez délicat de fleurs blanches. Les fruits exotiques prennent le relais dans une bouche souple, ronde, diablement friande et d'une belle longueur. Un ensemble très harmonieux et très expressif.



2026-2029

