

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

100 SERIES CHARDONNAY



👑 APPELLATION

Vin de France

👑 CÉPAGE

100% Chardonnay.

👑 VINIFICATION

Cuve inox 17-20°.

👑 ELEVAGE

6 mois sur lies fines.

👑 VIEILLISSEMENT

2 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12°C.

SITUATION

Issu de Provence et des confins de la Bourgogne, ce vin allie richesse aromatique et fraîcheur. Les raisins, cueillis à pleine maturité, sont vinifiés à froid en cuve inox afin d'exprimer l'élégance typique du Chardonnay.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La vivacité de ce vin associée à sa rondeur et ses notes subtiles d'agrumes, de poire et de tilleul en font le partenaire idéal de vos différents mets, de l'apéritif au fromage.