

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



100 SERIES PINOT NOIR



👑 APPELLATION
Vin de France

👑 CÉPAGE
100% Pinot Noir.

👑 VINIFICATION
Traditionnelle bourguignonne en cuve
inox avec contrôle des températures
entre 23 et 28°C pendant 9 jours.

👑 ELEVAGE
12 mois en cuve inox.

👑 VIEILLISSEMENT
1-3 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
14-16°C.

SITUATION
Bourgogne et Sud de la France.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin gourmand aux arômes typiques de Pinot, fraise et cerise. Aux tanins souples et d'une belle longueur, il est le compagnon idéal pour vos charcuteries, viandes blanches ou gâteaux au chocolat.