

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION
IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE
100% Auxerrois

👑 SOL
Argilo-limoneux

👑 VINIFICATION
En cuve inox

👑 ELEVAGE
6-7 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans, plantation en lyre

👑 RENDEMENT
58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
2 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'Auxerrois 2018 à la robe jaune claire et limpide, est un vin équilibré mêlant finesse et vivacité. Il nous offre un nez fruité avec des notes de fleurs blanches. Sa bouche apportera des notes exotiques et d'agrumes ainsi qu'une belle fraîcheur.

Il s'accordera à merveille avec vos apéritifs, poissons, crustacés et escargots.