

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## BLANC DE BLANCS MÉTHODE TRADITIONNELLE



👑 APPELLATION  
Vin Mousseux de Qualité

👑 CÉPAGE  
100% Chardonnay

👑 SOL  
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION  
Traditionnelle (2ème fermentation en  
bouteille)  
Dosage: 6g/l

👑 ÉLEVAGE  
9 mois minimum

👑 VIEILLISSEMENT  
2-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
6-8°C

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Robe or pale avec de belles bulles. Le nez est délicatement parfumé de notes de fleurs blanches et de fruits mûrs.