

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

BOURGOGNE PINOT NOIR 2021



👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 CÉPAGE

Pinot Noir

👑 SOL

Marnes argilo-calcaires du Jurassique

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 23 et 28°C, macération 8-10 jours

👑 ELEVAGE

En cuve pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

👑 RENDEMENT

55hl / ha

👑 VIEILLISSEMENT

2 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16-18°C

SITUATION

Les raisins proviennent des communes autour de Chablis : Chitry, Venoy et Saint Bris

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Nez dominé par des arômes de griotte et de framboise. En bouche ces vins sont frais et ronds avec tanins discrets. Suggestions de service : volailles rôties, viandes rouges grillées ou braisées, fromages.