

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

BOURGOGNE VÉZELAY 2016



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 16 et
20°C

👑 ELEVAGE
En cuve pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

👑 RENDEMENT
55 hl / ha

👑 VIEILLISSEMENT
1-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
11-13°C

SITUATION

Les vignes sont situées dans l'Yonne sur les communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharouiseau, elles couvrent une superficie de 64 ha.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin frais et gourmand, le Bourgogne Vézelay 2016 est caractérisé par sa minéralité et ses arômes d'agrumes. Il se marie parfaitement avec les crustacés, les poissons, les volailles ainsi que les fromages de chèvre.