

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Chardonnay.

👑 SOL
Argilo-calcaires du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

👑 ELEVAGE
6 à 10 mois sur lies.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans.

👑 RENDEMENT
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
2 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
8 à 10 °C.

SITUATION

C'est la plus étendue des appellations du vignoble (2900 ha plantés). Le Chablis est produit sur l'ensemble des communes du vignoble, à flanc de coteau ou sur les plateaux, dans une grande diversité de situations et d'expositions.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis 2016 est un vin très flatteur qui révèle au nez, sur ce millésime en particulier, des notes de fleurs blanches ainsi que de pêche. En bouche, on retrouve la fraîcheur et la minéralité propre à l'appellation, ainsi que de la rondeur et une belle persistance aromatique.