

# 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 2018 est un vin équilibré qui révèle un nez fin et fruité orienté sur de l'agrumes. En bouche, on retrouve la fraîcheur et la minéralité propre à l'appellation ainsi qu'une pointe de vivacité soutenue par un côté fruits à chair blanche. Ce millésime est doté d'une belle concentration ainsi que d'un bel équilibre.

## NOTES DE PRESSE

Chablis 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille de Bronze