SIMONNET - FEBVRE
Chablis

CHABLIS
2021

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
La robe très brillante est d'un bel or pâle accompagnée de reflets verts.
Le nez nous propose des arômes floraux et minéraux d'une grande subtilité. En bouche, nous retrouvons les arômes typiques du Chardonnay ainsi que la minéralité bien connue des vins de Chablis. C'est un vin harmonieux, fin et élégant avec une excellente persistance aromatique.
A déguster frais avec des huîtres, coquillages, poissons et fromages de chèvre.

NOTES DE PRESSE
Chablis 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - 16/20
Chablis 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille de Bronze
Chablis 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 15+ / 89-90