

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

Robe jaune vert pâle. Le nez est intense de fruit mur avec des nuances minérales; rond et charmeur en bouche avec du volume et une finale acidulée et saline, longue persistance aromatique avec des notes de poire et de melon.

A déguster frais avec des huîtres, coquillages et poissons grillés.

NOTES DE PRESSE

Chablis 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille de Bronze