## SIMONNET - FEBURE





- APPELLATION Chablis
- CÉPAGE Chardonnay
- · SOL Argilo-calcaires du Kimméridgien
- VINIFICATION Cuve Inox, fermentation entre 16 et
- 6 à 10 mois sur lies

- \* Age moyen des vignes 35 ans
- RENDEMENT 45hl/ha
- 2 à 4 ans
- TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION 12°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 offre dès à présent une belle ouverture avec des notes fruitées et minérales. En bouche, l'attaque est franche avec une belle longueur et une finale saline. Ce vin pourra accompagner des poissons en sauce, des escargots ou des asperges.

Certification en vin Bio certifié par Ecocert FR-BIO-01 La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.