Simonnet - Febvre
Chablis

Chablis Bio
2023

Appellation
Chablis

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
45 hl/ha

Vieillissement
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 des 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.