

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS D1840 2018



👑 APPELLATION
Chablis

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argile sur du calcaire Kimméridgien.

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve inox à 18°C

👑 ELEVAGE
Elevage pour partie en fût de chêne.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
55 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
3 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12°C

SITUATION

Issue des vignes originelles du Domaine, celle-ci se situe dans les bas des Chapelots.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis D1840 2018 est un vin équilibré qui révèle un nez fin et floral orienté sur la fleur d'acacia. On retrouve la fraîcheur et la minéralité propre à l'appellation. Nous noterons en bouche, une belle rondeur avec des arômes de fruits frais (pêche) se mêlant à des notes vanillées. Finale, longue et persistante.

Idéal sur des poissons en sauces et des viandes blanches.

NOTES DE PRESSE

Chablis D1840 2022 - Le Point - 14/20

Chablis D1840 2022 - Bettane & Desseauve 2025 - 89/100

Chablis D1840 2022 - Sélection du Tastevinage 2024

Bourgogne Aujourd'hui - Chablis D1840 - 16/20