Simonnet - Febvre
Chablis

Chablis D1840
2019

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 2019 est un vin équilibré qui révèle un nez fin et floral orienté sur des notes de fleurs blanches, et plus précisément de fleur d'acacia. En bouche, on a un vin frais avec la minéralité que nous attendons d'un Chablis. Nous retrouvons également des arômes de fruits frais tels que la pêche ainsi que des notes vanillées dûes à l'élevage en fûts de chêne. On appréciera une finale iodée, 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
Chablis D1840 2019 - Vert de Vin - 89/100