SIMONNET - FEBURE





- APPELLATION Chablis
- CÉPAGE Chardonnay
- · SOL Argile sur du calcaire Kimméridgien
- VINIFICATION Fermentation 65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans.
- ELEVAGE 65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans sur lies fines pendant 15 à 18 mois.

- 35 ans
- * RENDEMENT 55 hl/ha
- 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

D'une robe jaune pâle, notre Chablis D1840 2021 dévoile un nez intense aux arômes d'agrumes nuancés par des notes minérales. En bouche, il est rond et acidulé et présente une belle longueur.

Idéal sur des poissons en sauces et des viandes blanches.

Notes de presse

James Suckling - Chablis D1840 2021 - 90 pts

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 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 15.5 / 91

Chablis D1840 2021 - En Magnum - 91/100

Chablis D1840 2021 - Guide Bettane + Desseauve 2024 - 91/100 Chablis D1840 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - Sept 2022 - 16/20