Simonnet - Febvre
Chablis

Chablis D1840
2023

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.

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
Nez agréable d'acacia. Attaque ronde et élégante de poire mûre et de pêche avec des nuances complexes. Finale minérale, bien équilibrée !

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