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 2023 - Guide hachette 2026 - "Un vin élégant et énergique"
Chablis D1840 2023 - Bettane + Desseauve 2026 - 89/100
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