

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2014



- 👑 **APPELLATION**
Appellation Grand Cru
- 👑 **CÉPAGE**
Chardonnay.
- 👑 **SOL**
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 **VINIFICATION**
50% cuve inox - 50 % fût de chêne (1 et 2 vins)
- 👑 **ELEVAGE**
Elevage sur lies 15 à 18 mois.
- 👑 **ÂGE MOYEN DES VIGNES**
40 ans.
- 👑 **RENDEMENT**
54 hl/ha.
- 👑 **VIEILLISSEMENT**
5 à 10 ans.
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
12-14°C.

SITUATION

Blanchot, appelé « couste de blanchot » en 1537, est issu du germanique blank « clair ». Ce climat tire sans doute son nom de la nature pierreuse du sol composé de calcaire blanchâtre et de son sous-sol, argilo calcaire de couleur claire.

Ce climat est exposé au sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin. Les sols bruns calcaires ressuient bien.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce vin est floral, délicat, sensible et léger. En vieillissant, il présente des arômes de sous-bois et de mousseron. D'une belle formule aromatique, il exprime fraîcheur, puissance, souplesse et une belle typicité minérale persistante.

Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.