

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2017



- 👑 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
- 👑 AGE 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 propose une belle palette aromatique avec des arômes de fleur d'acacia et de miel. C'est un vin souple, puissant et frais avec une belle typicité minérale persistante. L'élevage pour 50% en fûts de chêne apporte de légers arômes vanillés très agréables.

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