

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2021



- 👑 **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

Notre Chablis grand Cru "Blanchot" 2021 présente une robe jaune pâle. Son nez intense offre des notes de fruits ainsi que des notes florales et minérales. Sa bouche est ronde et structurée. Le tout avec beaucoup de finesse et de complexité.

Il peut être bu dès 4 ou 5 ans.

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

NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Grand Cru Blanchot 2021 - 95 pts