

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2023



### 👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du 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

40 ans

### 👑 RENDEMENT

54 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

5 - 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.