

## CHABLIS GRAND CRU BIO "PREUSES"



👑 APPELLATION  
Chablis Grand Cru

👑 CÉPAGE  
Chardonnay

👑 SOL  
Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION  
Fermentation 100% en cuve inox

👑 ELEVAGE  
En cuve inox sur lies fines pendant 15  
à 18 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
50 ans

👑 RENDEMENT  
40 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT  
5 à 10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
12-14°C

### SITUATION

Preuses n'ont aucun lien avec l'adjectif « preux » synonyme de vaillant, de courageux en parlant d'un chevalier. Ce nom a pour origine le mot « pierre ». Le chemin de « la Preuse » portait autrefois le nom de la « voie pierreuse ». Au fil du temps, « la pierreuse » est devenue « la Preuse ». De plus, pour graver la côte entre « Preuses » et « Bouguerots », les hommes ont dû créer une tranchée. À défaut d'être chevalier, il fallait néanmoins être vaillant et courageux pour creuser la colline. Le terroir des Preuses est implanté vers le haut de la côte des Grands Crus. L'exposition sud-est assure l'ensoleillement du matin. La terre y est peu profonde et donne un vin fin et délicat.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La robe de ce vin est jaune clair. Le nez révèle des arômes floraux, fumés et minéraux. En vieillissant, apparaissent des arômes de pierre à fusil ainsi que des notes d'épices, de pollen et de miel.

Finesse, délicatesse et minéralité caractérisent ce vin dont l'attaque en bouche est douce. Le milieu de bouche est incisif et affirmé.

Il mettra en valeur les poissons et volailles en sauce blanche, crustacés et foie gras.

Certification en vin Bio  
certifié par Ecocert FR-BIO-01

La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.