

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU 2015



- 👑 APPELLATION
Appellation Premier Cru
- 👑 CÉPAGE
Chardonnay
- 👑 SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 18 et 21°C
- 👑 ELEVAGE
Sur lies fines pendant 12 mois
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
30 ans
- 👑 RENDEMENT
58 hl /ha
- 👑 VIEILLISSEMENT
3 à 5 ans
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une sélection de Chablis premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru 2015 est issu d'un assemblage de premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein. C'est un vin équilibré et rond en bouche. Il présente des arômes de fruits tels que la pêche ou encore des arômes de noisette et de toasté. Sa finale est saline, typique des vins de Chablis.

Avec sa bouche grasse et flatteuse, il peut être dégusté dès maintenant ou être gardé quelques années. Idéal pour des repas à base de poisson, crustacés ou viandes blanches.