SIMONNET - FEBURE

Chablis Premier Cru 2017



- ★ 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 2017 est un vin frais et fruité, aux notes minérales typiques de l'appellation.

Ce vin allie arômes de fleurs blanches et minéralité (apportée par le terroir calcaire du Kimméridgien). Il est à la fois élégant et subtil marqué par un parfum de fleurs d'acacia. En bouche, il sera droit et rond avec une fin iodée.

A servir avec du poisson, une sélection de fruits de mer ou de la viande blanche en sauce.