

CHABLIS PREMIER CRU "CÔTE DE LÉCHET"

👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION

Cuve Inox, fermentation entre 17 et 21°C

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois

👑 ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

La Côte de Léchet, située sur la rive gauche du Serein, jouie d'une excellente exposition Sud-Est. Son sol, très pauvre et caillouteux, donne de petits rendements et des raisins souvent précoces en maturité du fait de son ensoleillement. Des questions se posent encore sur l'origine de son nom : on pourrait y voir un lien avec le verbe « lâcher » dans le sens abandonner. Cette côte pourrait avoir été abandonnée il y a un temps. Mais « Côte de Léchet » pourrait aussi tirer son origine du mot « laïche », nom d'une plante poussant dans les lieux humides.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Robe or pale aux reflets verts, limpide et brillante. Nez présentant de subtiles notes florales et minérales. En bouche, le vin est vif, tout en minéralité, le parfait compromis entre tension et élégance. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2015 - Guide Hachette des Vins 2018 - 2 étoiles

SIMONNET - FEBVRE
DEPUIS 1840

