

CHABLIS PREMIER CRU BIO "MONTMAINS"



2023



👑 APPELLATION
Chablis Premier Cru

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Kimméridgien

👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C

👑 ELEVAGE
Sur lies fines pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
40 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
3 à 6 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12°C

SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud/sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le terroir particulier des Montmains confère à ce vin une puissance et une complexité aromatique remarquable. Des notes fruitées, minérales et crayeuses. Nous avons une belle tension en bouche et une longueur exceptionnelle.

A consommer sur des poissons en sauce et des viandes blanches.

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

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