

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU BIO "VAILLONS"



2023



👑 APPELLATION
Chablis Premier Cru

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire du Kimméridgien et
Portlandien

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

👑 ELEVAGE
Sur lies pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
4 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C

SITUATION

Vaillons, orthographié « valion » en 1429, vient de « petite vallée », « vallon » qui par la suite a donné « Vaillon ». Ce climat est situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus réputés de la rive gauche.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru avec une excellente expression de tous les caractères du Chablis : fraîcheur, acidité, minéralité avec des notes de fleurs et de fruits. Tout en rondeur, en charme, terminant sur une note de minéralité en bouche. Un bon compromis entre l'acidité et le fruit. Vin généreux, charnu, long en bouche, très typique de Chablis. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

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

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