Simonnet - Febvre
Chablis

Chardonnay
2023

Appellation
IGP Coteaux de l'Auxois

Cépage
100% Chardonnay

Sol
Argilo-limoneux

Vinification
En cuve inox

Elevage
12 mois sur lies fines

Age moyen des vignes
25 ans

Rendement
48 hl/ha

Vieillissement
4 ans

Température de dégustation
10-12°C

Situation
Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830 et fût mis à mal par le phylloxera ainsi que les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 15 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

Dégustation et accords mets-vins
Le chardonnay confère à ce vin son caractère franc et délicat. Sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de poire.
Il sera le compagnon idéal de vos poissons et viandes blanches.

Notes de presse
Chardonnay - Coteaux de L'auxois 2023 - Saveurs Magazine - "Cap sur la fraîcheur !"
Chardonnay 2023, Coteaux de l'Auxois - Rayon Boisson - "Vin vif, rond et très aromatique"