

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 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"