Simonnet - Febvre
Chablis

Crémant de Bourgogne Brut Blanc

Appellation
Appellation Régionale

Cépage
60% Chardonnay, 40% Pinot noir.

Sol
Marne et calcaire du Jurassique.

Vinification
Vin de base : cuve inox.
Méthode traditionnelle: 2nde fermentation en bouteille
Dosage : 7 g/l

Elevage
Sur lattes pendant 2 à 3 ans.

Age moyen des vignes
20 ans

Rendement
65 hl/ha.

Vieillissement
2-3 ans

Température de dégustation
6 à 8°C.

Situation
La maison Simonnet-Febvre élabore des vins selon la méthode traditionnelle depuis 1840. Elle est actuellement la seule sur Chablis à produire des Crémants de Bourgogne.

Dégustation et accords mets-vins
Vin harmonieusement équilibré, bulles fines, mousse persistante et bonne longueur en bouche. Nez frais et puissant avec des arômes d'agrumes.
Débouchez-le en apéritif frappé, nature ou avec une crème de fruits et, pourquoi pas, pour tout un repas.