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.

NOTES DE PRESSE
Crémant de Bourgogne Brut Blanc - Bourgogne Aujourd'hui - 93/100