

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

IRANCY "PALOTTE"



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Pinot Noir (90%) et César (10%)

👑 SOL
Argilo-calcaire kimmeridgien

👑 VINIFICATION
Cuve inox entre 20° et 28°C

👑 ELEVAGE
16-18 mois en cuves inox (85%) et fûts
de chêne (15%)

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
45 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
5-10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Entre 15 et 18°C

SITUATION

Climat réputé le meilleur de l'appellation Irancy, Palotte est situé sur la commune voisine de Cravant, sur un coteau surplombant l'Yonne et exposé plein sud.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Rouge rubis, au parfum de fruits rouges fraîchement cueillis, il est à la fois fruité et élégant, avec des tanins souples. Il accompagnera parfaitement les viandes blanches et les volailles avec ou sans sauce, la charcuterie et le fromage.