

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

PETIT CHABLIS



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Chardonnay.

👑 SOL
Jurassique Portlandien.

👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

👑 ELEVAGE
6-8 mois sur lies.

👑 ÂGE MOYEN DES VIGNES
15-20 ans.

👑 RENDEMENT
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
1 à 4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
7 à 10°C.

SITUATION

Situé sur la zone périphérique de l'appellation Chablis, caractérisée par des terrains Portlandiens très calcaires qui ont une faible couche de terre arable, sur des parties élevées, des zones caillouteuses aux terres assez légères et sur des plateaux victimes de l'érosion.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Petit Chablis est vinifié en cuve pour lui garder sa fraîcheur, sa minéralité, son fruité et ses arômes floraux. Il est à déguster dans sa jeunesse où il développe tout son charme et sa finesse.

A servir frais en apéritif ou avec les entrées, fruits de mer ou escargots.

NOTES DE PRESSE

Petit Chablis 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 13/20