

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

PETIT CHABLIS 2018



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Chardonnay.

👑 SOL
Jurassique Portlandien.

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

👑 ELEVAGE
6-8 mois sur lies.

👑 AGE 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 2018 est vinifié en cuve pour lui garder sa fraîcheur, sa minéralité, son fruité et ses arômes floraux. Jeune, c'est un vin vif qui accompagne parfaitement les apéritifs ou entrées, notamment les fruits de mer ou les escargots.