

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

PETIT CHABLIS

2024



👑 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

À l'oeil, ce Petit Chablis 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide.

Le nez est frais et expressif, dévoilant des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), de pomme verte et de fleurs blanches, accompagnés d'une subtile touche minérale caractéristique du terroir.

En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante. L'équilibre entre l'acidité et le fruit offre une belle sensation de fraîcheur. Les notes citronnées et de fruits à chair blanche s'accompagnent d'une finale nette, saline et élégamment minérale, avec une bonne persistance.

Un vin gourmand et dynamique, idéal à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'huîtres, de poissons grillés ou de fromages de chèvre frais.

NOTES DE PRESSE

Petit Chablis 2022 - The Wine Kingdom Magazine - 89/100