SIMONNET - FEBVRE
Chablis

PETIT CHABLIS BIO
2018

APPELLATION
Petit Chablis

CÉPAGE
Chardonnay

SOL
Portlandien

VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 16 et 19°C

ELEVAGE
6-8 mois sur lies

AGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

RENDEMENT
45 hl /ha

VIEILLISSEMENT
1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
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
Vous trouverez dans ce vin toute la fraîcheur, le fruit (agrumes) et la minéralité typique de cette appellation.
A servir à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Certification en vin Bio
certifié par Ecocert FR-BIO-01
La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.