

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

PETIT CHABLIS BIO



2023



👑 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

45hl/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

Nez d'agrumes zestés et de minéralité nette. Pamplemousse frais en début de bouche. Ce vin est bien structuré jusqu'à la fin.

Certification en vin Bio

certifié par Ecocert FR-BIO-01

La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.

NOTES DE PRESSE

Petit Chablis 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 15/20