

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



PINOT-GRIS 2017



👑 APPELLATION
IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE
100% Pinot Gris

👑 SOL
Argilo-limoneux

👑 VINIFICATION
cuve inox

👑 ELEVAGE
7 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans, plantation en lyre

👑 RENDEMENT
40 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
4 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Pinot Gris 2017 à la robe jaune et aux reflets verdoyants, offre un vin aux arômes floraux et de sous-bois.

C'est un vin délicat avec une fin persistante et ronde.

Sa bouche offre un mélange subtil d'arômes fruités et minéraux.

Idéal pour accompagner vos apéritifs, viandes et poissons grillés ou en sauce.

NOTES DE PRESSE

Pinot Gris 2017 - Coteaux de l'Auxois - Octobre 2019 - F, l'art de vivre selon le Figaro, 4 blancs insolites et/ou méconnus

Pinot Gris 2017 - Coteaux de l'Auxois - Guide Bettane & Desseuve 2020 - 14/20

Pinot Gris 2017 - Février 2020 - Le Figaro - 15/20

Pinot Gris 2017 - Coteaux de l'Auxois - Terre de Vins - "Beurré et crayeux"