

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION  
Appellation Village

👑 CÉPAGE  
Chardonnay

👑 SOL  
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION  
Cuve inox, fermentation entre 16 et 20°C

👑 ELEVAGE  
En cuve pendant 6-8 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
25 ans

👑 RENDEMENT  
55 hl / ha

👑 VIEILLISSEMENT  
1-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
11-13°C

## SITUATION

Les vignes sont situées dans l'Yonne sur les communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharoiseau. Elles couvrent une superficie de 64 ha.

## DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin frais et agréable caractérisé par sa minéralité et ses arômes de fruits. Robe or clair. Le Bourgogne Vézelay Blanc se marie bien avec les crustacés, les poissons, les volailles ainsi que les fromages de chèvre.