Simonnet - Febvre
Chablis

Vézelay Bio
2023

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.

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
Vézelay Bio 2023 - Madame Figaro