

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

BLANC DE BLANCS MÉTHODE TRADITIONNELLE



👑 APPELLATION
Vin Mousseux de Qualité

👑 CÉPAGE
100% Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION
Traditionnelle (2ème fermentation en
bouteille)
Dosage: 6g/l

👑 ÉLEVAGE
9 mois minimum

👑 VIEILLISSEMENT
2-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
6-8°C

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Robe or pale avec de belles bulles. Le nez est délicatement parfumé de notes de fleurs blanches et de fruits mûrs.