

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

BOURGOGNE CHARDONNAY



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **CÉPAGE**
100% Chardonnay

👑 **SOL**
Argilo-calcaire du jurassique

👑 **VINIFICATION**
Cuve inox avec fermentation entre 16 et 20°C

👑 **ELEVAGE**
En cuve pendant 6-8 mois

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
25 ans

👑 **RENDEMENT**
60 hl/ha

👑 **VIEILLISSEMENT**
1 à 3 ans

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
10-12 °C

SITUATION

En Bourgogne, dans le département de l'Yonne, aux alentours d'Auxerre

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Chardonnay a la robe bien dorée et riche en reflets parfois légèrement verts. Son bouquet marie la fleur (aubépine, chèvrefeuille) et le fruit (citron vert, pamplemousse), avec une pointe fréquente de pierre à fusil. Sa bouche est équilibrée, harmonieuse, portée par une acidité qui lui permet de se garder quelques années.

Il se prête naturellement aux apéritifs et aux mises en bouche. Sa minéralité accompagnera terrines, asperges, crustacés, poissons de rivière et, bien entendu, les incontournables escargots et andouillettes de Bourgogne.