

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## BOURGOGNE CHITRY



2022



👑 APPELLATION  
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE  
Chardonnay

👑 SOL  
Argilo-calcaire du Jurassique

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

👑 ELEVAGE  
En cuve 6 à 8 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
25 ans

👑 RENDEMENT  
60 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT  
1 à 3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
10-12°C

### SITUATION

Chitry-le-Fort est une très ancienne commune viticole de l'Auxerrois. Blotti au fond d'un entonnoir aux versants plantés de vignes, ce village possède une étonnante église fortifiée du XIII<sup>ème</sup> siècle flanquée d'une grosse tour qui la protégeait des pillages lors des guerres.

Le vignoble de Chitry occupe les coteaux qui entourent la vallée où se trouve le village. L'exposition : nord-nord-ouest/sud-sud-est.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

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 mises en bouche. Sa minéralité accompagnera terrines, asperges, crustacés, poissons de rivière et, bien entendu, les incontournables escargots et andouillettes de Bourgogne.

### NOTES DE PRESSE

Bourgogne Chitry 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 14/20

Chitry 2015 - Concours du Grand Auxerrois - 5 nov. 2016 - Bronze