

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## BOURGOGNE PINOT NOIR 2021



👑 APPELLATION  
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE  
Pinot Noir

👑 SOL  
Marnes argilo-calcaires du Jurassique

👑 VINIFICATION  
Cuve inox, fermentation entre 23 et  
28°C, macération 8-10 jours

👑 ELEVAGE  
En cuve pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
25 ans

👑 RENDEMENT  
55hl / ha

👑 VIEILLISSEMENT  
2 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
16-18°C

### SITUATION

Les raisins proviennent des communes autour de Chablis : Chitry, Venoy et Saint Bris

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Nez dominé par des arômes de griotte et de framboise. En bouche ces vins sont frais et ronds avec tanins discrets. Suggestions de service : volailles rôties, viandes rouges grillées ou braisées, fromages.