

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION  
Appellation Village

👑 CÉPAGE  
Chardonnay.

👑 SOL  
Argilo-calcaires du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION  
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

👑 ELEVAGE  
6 à 10 mois sur lies.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
35 ans.

👑 RENDEMENT  
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT  
2 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
8 à 10 °C.

## SITUATION

C'est la plus étendue des appellations du vignoble (2900 ha plantés). Le Chablis est produit sur l'ensemble des communes du vignoble, à flanc de coteau ou sur les plateaux, dans une grande diversité de situations et d'expositions.

## DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La robe très brillante est d'un bel or pâle nuancée de reflets verts.

Le nez riche et complexe est caractérisé par des senteurs florales et minérales d'une grande subtilité. Belle structure en bouche, de la minéralité, avec des arômes bien marqués de chardonnay. Vin harmonieux, fin et élégant avec une excellente persistance aromatique.

A déguster frais avec des huîtres, coquillages, poissons et fromages de chèvre.