

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION
Chablis

👑 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
45hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
2 à 4 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12°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

Notre Chablis Bio 2021 présente une robe jaune pâle. Son nez est intense et révèle des notes d'agrumes.

En bouche, il est vif et acidulé avec une belle longueur.

Ce vin pourra accompagner des poissons en sauce, des escargots ou des asperges.

Certification en vin Bio
certifié par Ecocert FR-BIO-01

La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.