

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS D1840 2021



👑 APPELLATION
Chablis

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argile sur du calcaire Kimméridgien

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve inox à 18°C

👑 ELEVAGE
Elevage pour partie en fût de chêne

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
55 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
3 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12°C

SITUATION

Issue des vignes originelles du Domaine, celle-ci se situe dans les bas des Chapelots.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une robe jaune pâle, notre Chablis D1840 2021 dévoile un nez intense aux arômes d'agrumes nuancés par des notes minérales. En bouche, il est rond et acidulé et présente une belle longueur.

Idéal sur des poissons en sauces et des viandes blanches.

NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis D1840 2021 - 90 pts

Bourgogne Aujourd'hui - Chablis D1840 - 16/20

Chablis D1840 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 15,5 / 91

Chablis D1840 2021 - Guide Bettane + Desseuve 2024 - 91/100

Chablis D1840 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - Sept 2022 - 16/20