

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC



👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 CÉPAGE

60% Chardonnay, 40% Pinot noir.

👑 SOL

Marne et Calcaire du Jurassique.

👑 VINIFICATION

Vin de base : cuve inox.

Méthode traditionnelle: 2nde fermentation en bouteille

Dosage : 7 g/l

👑 ELEVAGE

Sur lattes pendant 2 à 3 ans.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

👑 RENDEMENT

65 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

2-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

6 à 8°C.

SITUATION

La maison Simonnet-Febvre élabore des vins selon la méthode traditionnelle depuis 1840. Elle est actuellement la seule sur Chablis à produire des Crémants de Bourgogne.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin harmonieusement équilibré, bulles fines, mousse persistante et bonne longueur en bouche. Nez frais et puissant avec des arômes d'agrumes.

Débouchez-le en apéritif frappé, nature ou avec une crème de fruits et, pourquoi pas, pour tout un repas.