

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



PINOT-GRIS 2018



👑 APPELLATION

IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE

100% Pinot Gris

👑 SOL

Argilo-limoneux

👑 VINIFICATION

cuve inox

👑 ELEVAGE

7 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans, plantation en lyre

👑 RENDEMENT

40 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Pinot Gris 2018 à la robe jaune et aux reflets verts, offre un vin subtil aux arômes floraux.

Sa bouche délicate offre des arômes fruités avec des notes minérales.

Idéal pour accompagner vos apéritifs, viandes et poissons grillés ou en sauce.