

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU



2017



- 👑 **APPELLATION**
Appellation Premier Cru
- 👑 **CÉPAGE**
Chardonnay.
- 👑 **SOL**
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 **VINIFICATION**
Cuve inox, fermentation entre 18 et 21°C.
- 👑 **ELEVAGE**
Sur lies fines pendant 12 mois.
- 👑 **ÂGE MOYEN DES VIGNES**
30 ans
- 👑 **RENDEMENT**
58 hl /ha.
- 👑 **VIEILLISSEMENT**
3 à 5 ans.
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
10 à 12°C.

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une sélection de Chablis premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru 2017 est un vin frais et fruité, aux notes minérales typiques de l'appellation.

Ce vin allie arômes de fleurs blanches et minéralité (apportée par le terroir calcaire du Kimméridgien). Il est à la fois élégant et subtil marqué par un parfum de fleurs d'acacia. En bouche, il sera droit et rond avec une fin iodée.

A servir avec du poisson, une sélection de fruits de mer ou de la viande blanche en sauce.