

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2015



- 👑 APPELLATION  
Appellation Premier Cru
- 👑 CÉPAGE  
Chardonnay.
- 👑 SOL  
Jurassique Kimméridgien.
- 👑 VINIFICATION  
Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.
- 👑 ELEVAGE  
Sur lies fines pendant 12 mois.
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
35 ans.
- 👑 RENDEMENT  
58 hl/ha.
- 👑 VIEILLISSEMENT  
4 à 6 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
10 à 12°C.

### SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud/sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

A la fois minéral, assez nerveux, puissant, aux arômes floraux dominants. Vin fruité, souple et rond, aux parfums plaisants.

Suggestions de service : Sandre ou brochet au beurre blanc, ris de veau, poulet aux morilles.

### NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2015 - Guide Hachette des Vins 2018 - 1 étoile