

# 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.