

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 **APPELLATION**  
Appellation Village

👑 **CÉPAGE**  
Pinot noir 95% et César 5%.

👑 **SOL**  
Marnes calcaires du Jurassique supérieur du Kimméridgien et du Portlandien.

👑 **VINIFICATION**  
Fermentation en cuve Inox entre 20°C et 28°C.

👑 **ELEVAGE**  
16-18 mois. En cuve (85%) et en fûts (15%).

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**  
35 ans

👑 **RENDEMENT**  
45 hl/ha

👑 **VIEILLISSEMENT**  
5 à 10 ans.

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
16 à 18°C.

## SITUATION

Le vignoble d'Irancy est situé dans un amphithéâtre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.

L'Irancy Simonnet-Febvre est vinifié avec le cépage traditionnel Pinot noir assemblé avec 5% de César, plus vieux cépage cultivé en France que l'on ne trouve plus qu'à Irancy.

## DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Paré d'une belle robe pourpre, parfumée de fruits rouges et évoluant en bouche vers les fruits confits, ses tanins fondus rendent l'ensemble harmonieux. L'assemblage avec le César permet de produire des vins très colorés, charpentés et de bonne garde.

On le dégustera volontiers tout au long du repas avec les entrées, les charcuteries, les viandes rouges, les petits gibiers pour finir en beauté sur les fromages.