

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

PETIT CHABLIS 2014



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Chardonnay.

👑 SOL
Jurassique Portlandien.

👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 16 et
19°C.

👑 ELEVAGE
6-8 mois sur lies.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
15-20 ans.

👑 RENDEMENT
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
1 à 4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
7 à 10°C.

SITUATION

Situé sur la zone périphérique de l'appellation Chablis, caractérisée par des terrains Portlandiens très calcaires qui ont une faible couche de terre arable, sur des parties élevées, des zones caillouteuses aux terres assez légères et sur des plateaux victimes de l'érosion.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Petit Chablis 2014 est un millésime très fruité avec une persistance minérale en bouche. Sa vivacité lui permet d'être servi en apéritif ou avec des crustacés.