

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## PETIT CHABLIS 2015



👑 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, toujours très plaisant, se montre d'autant plus flatteur en 2015. Le millésime est propice à l'expression du fruit et apporte beaucoup de fraîcheur en bouche. Il sera parfait en apéritif, avec de la charcuterie ou des crustacés et fera de vos repas estivaux un vrai succès.

### NOTES DE PRESSE

Petit Chablis 2015 - Guide Hachette des Vins 2018 - 1 étoile