

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION  
Chablis

👑 CÉPAGE  
Chardonnay

👑 SOL  
Argilo-calcaires du Kimméridgien

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

👑 ELEVAGE  
6 à 10 mois sur lies

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
35 ans

👑 RENDEMENT  
45 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT  
2 à 4 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
12°C

## SITUATION

C'est la plus étendue des appellations du vignoble (2900 ha plantés). Le Chablis est produit sur l'ensemble des communes du vignoble, à flanc de coteau ou sur les plateaux, dans une grande diversité de situations et d'expositions.

## DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis offre des à présent une belle ouverture avec des notes fruitées et minérales. En bouche, l'attaque est franche avec une belle longueur et une finale saline. Ce vin pourra accompagner des poissons en sauce, des escargots ou des asperges.

Certification en vin Bio  
certifié par Ecocert FR-BIO-01

La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.