

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS D1840 2023



👑 APPELLATION
Chablis

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argile sur du calcaire Kimméridgien.

👑 VINIFICATION
Fermentation 65% en cuve inox et 35%
en fûts de chêne de 3 à 5 ans.

👑 ELEVAGE
65% en cuve inox et 35% en fûts de
chêne de 3 à 5 ans sur lies fines
pendant 15 à 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

👑 RENDEMENT
55 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
3 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12°C

SITUATION

Issue des vignes originelles du Domaine, celle-ci se situe dans les bas des Chapelots.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Nez agréable d'acacia. Attaque ronde et élégante de poire mûre et de pêche avec des nuances complexes. Finale minérale, bien équilibrée !

NOTES DE PRESSE

Chablis D1840 2022 - Le Point - 14/20

Chablis D1840 2022 - Bettane & Desseauve 2025 - 89/100

Chablis D1840 2022 - Sélection du Tastevinage 2024

Bourgogne Aujourd'hui - Chablis D1840 - 16/20