

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 21°C.

### 👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

### 👑 RENDEMENT

58 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

3 à 5 ans

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

### SITUATION

Cette cuvée est issue d'une sélection de Chablis premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru est un vin frais et fruité aux notes minérales typiques de l'appellation. Ce vin réunit les arômes de fleurs blanches et la minéralité (apportée par le sol calcaire du Kimméridgien). Il est à la fois élégant et subtil dans son parfum de fleurs d'acacia, mais aussi droit et rond avec une finale iodée.

A servir avec des poissons, des fruits de mer ou des viandes blanches en sauce.