

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU "LES FORÊTS"



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire riche en Kimméridgien

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox 60% et fût 40%, fermentation à 18 et 20 °C

### 👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

60 ans

### 👑 RENDEMENT

30 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

3 à 5 ans

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

### SITUATION

Les Forêts est un ilot situé au coeur des Montmains. Il exprime le coté le plus minéral de ce 1er Cru. Son sous sol riche en calcaire Kimméridgien lui confère beaucoup de puissance et de longueur en bouche. Il a une exposition Sud-Est.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru de la rive gauche plein de caractère : fraîcheur, acidité, minéralité avec une pointe iodée. Tout en puissance et en charme, terminant sur une note de minéralité en bouche. Un bon compromis entre l'acidité et le fruit. Vin généreux, charnu, long en bouche, très typique de Chablis.

A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.