

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2022



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Jurassique Kimméridgien.

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

### 👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### 👑 RENDEMENT

58 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

4 à 6 ans

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

### SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud / sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

### NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 14,5/20

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Le Monde - "Belle attaque"

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Argent