

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

VÉZELAY BIO 2023



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 16 et 20°C

👑 ELEVAGE
En cuve pendant 6-8 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

👑 RENDEMENT
55 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
1-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
11-13°C

SITUATION

Les vignes sont situées dans l'Yonne sur les communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharoiseau. Elles couvrent une superficie de 64 ha.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin frais et agréable caractérisé par sa minéralité et ses arômes de fruits. Robe or clair. Le Bourgogne Vézelay Blanc se marie bien avec les crustacés, les poissons, les volailles ainsi que les fromages de chèvre.

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

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