SIMONNET - FEBVRE
Chablis

CHABLIS
2024



APPELLATION
Appellation Village

CÉPAGE
Chardonnay.

SOL
Argilo-calcaires du Kimméridgien.

VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

ELEVAGE
6 à 10 mois sur lies.

AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans.

RENDEMENT
60 hl/ha.

VIEILLISSEMENT
2 à 5 ans.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
8 à 10 °C.

SITUATION
C'est la plus étendue des appellations du vignoble (2900 ha plantés). Le Chablis est produit sur l'ensemble des communes du vignoble, à flanc de coteau ou sur les plateaux, dans une grande diversité de situations et d'expositions.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS
Le Chablis 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et cristalline.
Le nez est fin, élégant et complexe. Il s'ouvre sur des arômes d'agrumes (citron, zeste de citron), de fruits à chair blanche (poire, pomme), de fleurs blanches, auxquels s'ajoutent des notes de craie et une délicate touche iodée, typiques de l'appellation.
En bouche, l'attaque est franche et vive. La matière est équilibrée, portée par une belle tension et une fraîcheur persistante. Les saveurs de citron, de pomme croquante et de pêche blanche se mêlent à une minéralité saline qui apporte profondeur et précision. La finale est longue, pure et élégante, laissant une agréable sensation de fraîcheur.
Ce Chablis accompagnera parfaitement les huîtres, les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce légère, les crustacés, ainsi que les fromages de chèvre et les pâtes pressées cuites.

NOTES DE PRESSE
Chablis 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille de Bronze