

## SIMONNET FEBVRE Chablis Bio 2019

**34,25\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	14872475
	Prix licencié	29.72\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	En route
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Chablis
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chablis offre des à présent une belle ouverture avec des notes fruitées et minérales.  
En bouche, l'attaque est franche avec une belle longueur et une finale saline.  
Ce vin pourra accompagner des poissons en sauce, des escargots ou des asperges.

### NOTES SUR LE PRODUIT

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.

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

