

SIMONNET FEBVRE

Chablis 2022

35,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	15317668
	Prix licencié	31.09\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	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	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	.8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	acier inoxydable, sur lies
	Durée de vieillissement	6-10 mois



NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une belle structure en bouche avec de la minéralité et un charmant arôme typique du chardonnay. C'est un vin harmonieux, non seulement fin et élégant mais également doté d'une excellente persistance aromatique. A déguster froid avec des huîtres, des crustacés, du poisson et du fromage de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Chablis est la plus grande des appellations, avec 2900 hectares de vignes. Il est produit dans tous les villages de l'appellation, en coteaux ou sur terrain plat. Il existe donc une grande diversité de localisations et d'expositions.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le vin présente une jolie robe chatoyante avec une jolie robe dorée et des reflets verts. Le nez riche et complexe se caractérise par des arômes floraux et minéraux agréables et subtils.