

SIMONNET FEBVRE Chablis 1er cru 2018

48,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14870824
	Prix licencié	42.18\$
	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
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chablis Premier Cru est issu d'un assemblage de premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein. Il offre un bel équilibre et se montre souple dès sa jeunesse. Plus complexe et plus riche en bouche que le Chablis, ce premier cru présente des notes de fleurs blanches accompagnées d'une belle minéralité. Avec sa bouche grasse et flatteuse, il peut être dégusté dès maintenant ou être gardé quelques années. Idéal pour des repas à base de poisson, crustacés ou viande...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cette cuvée est issue d'une sélection de Chablis premiers crus de la rive droite et de la rive gauche du Serein.

