



Simonnet Febvre

— France — Bourgogne

Un Chablis de très bonne qualité au nez plein de fraîcheur. Les arômes de pomme granny smith et de citron jaune se mélangent à des notes salines qui font saliver les papilles. En bouche, on a beaucoup de richesse et de complexité avec cette trame minérale et saline typique des grands chablis.

Note de dégustation

Chablis fait partie des appellations les plus réputées en France. La vivacité et la complexité de cette appellation en fait un partenaire idéal pour des accords mets et vins avec du foie gras, du poulet en sauce ou encore de beaux poissons.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	12,50%	Millésime	2020
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		