Simonnet - Febvre
Chablis

Crémant de Bourgogne Brut

Appellation
Appellation Régionale

Cépage
100% Pinot Noir

Vinification
Méthode traditionnelle: seconde fermentation en bouteille
Dosage: 5g/l

Elevage
36 mois sur lattes

Température de dégustation
6-8°C

Situation
Yonne, Bourgogne

Dégustation et accords mets-vins
D'une jolie robe or, ce crémant exprime au nez l'ampleur des arômes typiques du Chardonnay, des notes d'agrumes notamment. En bouche, on ressent la structure puissante et la richesse apportées par le Pinot Noir. Ce crémant est le résultat d'une belle alliance entre la rondeur du Chardonnay et la force du Pinot Noir. La bulle est fine et agréable en bouche.