

16 BULLES PRINTANIÈRES

Pour mettre de la couleur dans vos premières soirées estivales, le vin saute-bouchon passe au rose. Petite sélection de champagnes, bien sûr, mais aussi de pétillants à découvrir. A vos flûtes !

Par Karine Valentin



CRÉMANT-DE-BOURGOGNE, SIMONNET-FEBVRE, brut rosé

La maison chablisienne produit ce crémant rosé à partir du seul pinot noir. Élevé dix-huit mois, le vin a pris une certaine patine et son bouquet s'est développé sur la distinction et sur un fruité d'abord exotique puis assez mûr. Légèrement épicée, la bouche est plus carrée sous une bulle délicate, fine et rapide, énergique et dense. À ouvrir sur un risotto aux coquillages. Boutique en ligne et cavistes.