

Challenge^s



Crémant de Bourgogne Brut Simonnet-Febvre

Un flacon qui redore à lui seul le prestige des crémants élaborés dans l'Yonne. La maison chablisienne Simonnet-Febvre, détenue par Louis Latour, est la seule à Chablis à produire des crémants de Bourgogne. Ce blanc aux fines bulles, élaboré selon la méthode traditionnelle, présente au nez des notes fraîches d'agrumes. Equilibré en bouche, frais et rond, il est parfait pour accompagner tout un repas de façon festive. On peut, bien sûr, l'utiliser pour la préparation du cocktail fétiche de Simone.

Signoret : le kir royal.
simonnet-febvre.com