

Le **nouvel** Economiste

Crémants, l'effervescence du terroir

Certains crémants, comme ceux de la maison bourguignonne Simonnet-Febvre, sont même **de vrais effervescents de gastronomie**, qui s'épanouiront d'avantage lors d'un repas que consommés seuls en apéritif.



À la dégustation, **la cuvée S2013**, un assemblage de pinot noir (65 %) et de chardonnay (35 %), s'est même illustrée au côté d'un fromage bleu.

“La cuvée S2013 est vieillie 36 mois sur lattes, alors que le temps de vieillissement minimum est de 12 mois pour les crémants. Nous privilégions les élevages longs qui donnent de la longueur en bouche, de la complexité, et au final un vrai vin au-delà des bulles.”

Jean-Philippe Archambaud - directeur de la maison Simonnet-Febvre