

RÉVEILLEZ LE CHEF QUI EST EN VOUS!

La Cave – Vins Divins



CHABLIS BIO 2018

SIMONNET-FEBVRE

La première gamme de Chablis Bio de la maison. Présente une complexité et une belle expression. Le nez offre de belles notes fruitées et minérales. En bouche l'attaque est franche avec une belle longueur et une finale saline. Accord mets et vins: poisson en sauce, escargots ou asperges.



CHABLIS BIO 1^{er} Cru MONTMAINS 2018

SIMONNET-FEBVRE

Provenant d'un terroir situé sur la rive gauche du Serein, il incarne l'archétype de la minéralité des vins de Chablis. Une puissance et une complexité aromatique remarquable. Au nez: des notes fruitées, minérales et crayeuses. La bouche se caractérise par une belle tension et une longueur exceptionnelle. Accords mets et vins: viande blanche ou poisson en sauce.