

Des bulles à prix doux

Le retour des beaux jours, combiné aux grandes tablées, est propice à la dégustation de bulles légères... *Par Tiphaine Campet*



Fraîcheur et peps

Il présente une robe or et un nez intense et typique du cépage dont il est issu (100 % chardonnay), avec des notes d'agrumes. En bouche, il offre une grande fraîcheur et une vivacité qui s'apprécie dès l'apéritif, mais il s'accorde également à merveille à des mets raffinés de poisson (sole meunière, sandre au beurre blanc, tagliatelles aux pétoncles sauce nantaise, moules à la crème et au safran).

**Crémant-de-bourgogne blanc de blanc,
Dosage Zéro, 2008, Simonnet-Febvre,**