

SIMONNET-FEBVRE

18 CRÉMANTS DIGNES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Crémant de Bourgogne « Dosage Zéro » Blanc de Blanc, Millésime 2013

Séduisante, son approche évoque des senteurs franchement fruitées, mêlant de notes de viennoiserie et la touche d'un fruit frais comme la pomme, avec un soupçon minéral sous-jacent. D'une ampleur sensible et d'un corps bien agencé, la bouche est soulignée par une bulle fine et discrète, valorisant un vin qui se savoure longuement avec délectation et sans se ressentir de son absence de dosage. Concluant l'expression, une trame minérale élégante porte la signature de son terroir du chablisien.



Crémant de Bourgogne « Cuvée S » Brut, Millésime 2014

Un nez aérien et d'une grande fraîcheur dévoile un fond minéral évoquant la pierre à fusil, et discrètement brioché. Particulièrement ample, la bouche contient une matière onctueuse et mousseuse, d'un fruit raffiné aux contours agrumes-acidulés, que la minéralité cisèle et épure pour le mieux.