

Passion fruits de mer

Lorsqu'ils sont blancs, les vins effervescents et les alcools forts agrémentent à merveille les repas de réveillon à base de poissons, coquillages et crustacés.



AVEC QUELQUES HUÎTRES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS DOSAGE ZÉRO, SIMONNET-FEBVRE

Voici un pur chardonnay aux accents d'agrumes, qui se révèle vif et droit en bouche. Ses saveurs de fruits frais, très rafraîchissantes, et sa longue finale sont parfaites pour seconder des crustacés.