

MONSIEUR

VINS BLANCS : ENTRE TENSION ET GOURMANDISE

Nés de créateurs de vins inspirés, ces grands vins blancs ont tous comme points communs la recherche de l'identité de leur terroir et l'excellence. Qu'ils patientent dans votre cave ou qu'ils soient dégustés sans attendre, voici un petit tour de nos plus grands vins blancs de table !

PAR FLORENCE HERNANDEZ



SIMONNET-FEBVRE CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

Comptant parmi les plus anciennes maisons chabliennes, Simonnet-Febvre est surtout connu historiquement pour être le seul à produire une gamme de Crémants de Bourgogne de très haute qualité. Il est présent sur les quatre niveaux d'appellation, Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Sur les 17 climats que totalise l'appellation, la Maison Simonnet-Febvre en vinifie 6 parmi les plus réputés. Ses vignes sont reconnues pour leurs vins blancs au nez de brioche et de mousseron et à la bouche minérale, ample, généreuse et ferme.

Le vin idéal pour accompagner tout un repas de l'apéritif aux fromages à pâtes dures !