

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE S 2014



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
6-8°C

👑 CÉPAGE
70% Chardonnay et 30% Pinot Noir

👑 VINIFICATION
Méthode traditionnelle: seconde
fermentation en bouteille
Dosage: 6g/l

👑 ELEVAGE
36 mois sur lattes

SITUATION
Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Crémant de Bourgogne Cuvée S2014 nous offre une robe brillante et dorée accompagnée de fines bulles.

Son nez dégage des arômes de fruits, de fleurs blanches et de pain grillé.

Sa bouche reste harmonieuse, mêlant la souplesse du Chardonnay avec la droiture du Pinot Noir. Le tout est gourmand et bien équilibré. Il sera parfait à l'apéritif ou pour accompagner vos différents repas de fêtes.

NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne Cuvée S2014 - Burgondia 2020 - Médaille d'Argent

Crémant de Bourgogne Brut Cuvée S 2014 - RVF - Mai 2019 - 17.5/20