SIMONNET - FEBURE

Crémant de Bourgogne Brut Cuvée S 2015



★ APPELLATION
 Appellation Régionale

VINIFICATION

Méthode traditionnelle: seconde fermentation en bouteille.

Dosage: 5g/l

ELEVAGE36 mois sur lattes

SITUATION Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une jolie robe or, ce crémant exprime au nez l'ampleur des arômes typiques du Chardonnay, des notes d'agrumes notamment. En bouche, on ressent la structure puissante et la richesse apportées par le Pinot Noir. Ce crémant est le résultat d'une belle alliance entre la rondeur du Chardonnay et la force du Pinot Noir. La bulle est fine et agréable en bouche.

Notes de presse

Bourgogne Aujourd'hui - Crémant de Bourgogne Blanc Cuvée S 2015 - 15/20

* Température de dégustation
6-8°C