

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE S 2018



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
6-8°C

👑 CÉPAGE
100% Chardonnay

👑 VINIFICATION
Méthode traditionnelle: seconde
fermentation en bouteille.
Dosage: 5g/l

👑 ELEVAGE
48 mois sur lattes

SITUATION
Yonne, Bourgogne.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une couleur or moyen brillant et aux bulles fines, ce crémant exprime des arômes de poire croquante et de chèvrefeuille et se développe sur la richesse du miel d'acacia et de la brioche. L'acidité est impressionnante. De citron croquant, de brioche et une base minérale nette. Bien équilibré avec une complexité fruitée.

NOTES DE PRESSE

Crémant Cuvée S Blanc de Blancs 2018 - Sommeliers International - "Très agréable"

Crémant Cuvée S Blanc de Blancs 2018 - Terre de Vins - 91/100

Crémant de Bourgogne Blanc Cuvée S 2018 - Bourgogne Aujourd'hui - 15,5/20