

Accords mets - vins

Avec les desserts

Jouez avec la vivacité ou la puissance d'un vin pour rehausser les saveurs, fruitées comme chocolatées.

Texte Florence Hernandez.



Une pépite

Ce crémant blanc de blancs est un pur chardonnay réalisé sans aucune adjonction de sucre. Résultat, un nez d'agrumes, et en bouche, beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

La bulle fine explose sur le palais en une finale riche et longue. Bluffant sur une pannacotta aux fruits ou sur des crèmes brûlées !

Simonnet-Febvre,

Crémant de
Bourgogne,
Blanc de Blancs
Dosage Zéro
2013, 16,25 €.