

La Cave

Simonnet-Febvre Cuvée S 2014

A.O.P Crémant de Bourgogne

Vinifié selon la méthode traditionnelle, ce Crémant millésimé est la cuvée « hautecouture » de la Maison. Elle mêle la subtilité du chardonnay avec la droiture du pinot noir. Ce vin à la robe jaune or et aux fines bulles est gourmand et bien équilibré. Parfait à l'apéritif ou pour les repas de fêtes.



Simonnet-Febvre Chablis Premier Cru

Mont de Milieu 2017 - A.O.P Chablis

Cette cuvée tire son nom de la situation géographique des vignes, situées sur une colline qui abritait autrefois une frontière séparant les duchés de Bourgogne et de Champagne. Minéral et hautement qualitatif, la complexité aromatique de la cuvée Chablis Premier Cru « Mont de Milieu » permet des accords variés et raffinés : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viande.

