

## De l'apéritif au dessert

### Champagne, crémant et autres bulles

#### Pour commencer



Un pur pinot noir transfiguré, au prix de 24 mois d'élevage sur lattes, en élégant crémant aux notes de citron et de pamplemousse, bulles fines, bouche dense et finale légèrement saline. Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer ou des fromages frais.

- **Crémant de Bourgogne, Brut P100 blanc de noir, 13,75 €, *Simonnet-Febvre.***