

EcoRéseau Business

vie privée | l'art du temps

vins à consommer (avec modération)

Simonnet-Febvre

Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » 2017

Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir. Ce vin développe des arômes plus secondaires en vieillissant : fruits confits, vanille, noisettes, pain grillé, goût beurré et des notes de tabac. Suggestion de service : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches, ris de veau.



du côté des bulles...



Simonnet-Febvre

Crémant de Bourgogne

Blanc de Blanc « Dosage Zéro » 2013

Une robe or, un nez intense typique du Chardonnay dont il est entièrement issu, des notes d'agrumes. En bouche, beaucoup de fraîcheur et de vivacité, la bulle fine explose sur le palais et exhale les notes du Chardonnay. Une finale riche et longue. Un crémant pour tous les fins connaisseurs.