

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT P100



👑 **APPELLATION**  
Appellation Régionale

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
6-8°C

👑 **CÉPAGE**  
Blanc de Noir (100% Pinot Noir)

👑 **VINIFICATION**  
Traditionnelle: seconde fermentation en  
bouteille  
Dosage: 6g/l

👑 **ÉLEVAGE**  
24 mois sur lattes

**SITUATION**  
Yonne, Bourgogne

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce crémant présente une belle robe or et des bulles fines. Au nez, des notes de pamplemousses et d'agrumes se distinguent. En bouche, on retrouve la richesse caractéristique du Pinot Noir, une structure qui laisse présager une très belle évolution dans le temps.

### NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Journal du Dimanche - 13 novembre 2022

Crémant de Bourgogne Blanc de Noir Brut P100 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 14,5/20

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs P100 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 15/20