

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

### CUVÉE S

2019



👑 APPELLATION  
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE  
100% Chardonnay

👑 VINIFICATION  
Méthode traditionnelle: seconde  
fermentation en bouteille  
Dosage: 5g/l

👑 ELEVAGE  
36 mois sur lattes

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
6-8°C

SITUATION  
Yonne, Bourgogne

#### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une jolie robe or, ce crémant exprime au nez l'ampleur des arômes typiques du Chardonnay, des notes d'agrumes notamment. En bouche, nous retrouvons la fraîcheur et la vivacité de ce cépage bien connu. La bulle est fine et agréable en bouche.