

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI



Guide d'achat

CRÉMANT DE BOURGOGNE

MAISON SIMONNET-FEBVRE

89530 Chitry – Tél. 03 86 98 99 00

Crémant de Bourgogne blanc Cuvée S2018

16,5

Vinifié uniquement à partir de chardonnay, ce vin révèle des arômes délicats, floraux, doux, avec une pointe de zeste d'oranges confites. Bouche, riche, profonde, complexe, évolue vers les arômes de fruits confits, d'agrumes, le tout avec une belle longueur.

Crémant de Bourgogne blanc de noirs

Cuvée P100 - **15**