

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

 GUIDE D'ACHAT

## CRÉMANTS DE BOURGOGNE

 GUIDE D'ACHAT

## CHABLIS

93/100

Simonnet-Febvre  
Crémant de Bourgogne  
Brut

Nez délicat, floral, « aérien »,  
Fruité frais en bouche, belle  
bulle, de la profondeur. Un  
jus goûteux et salin, Un beau  
vin pur, parfaite expression  
du chardonnay.

93/100

Simonnet-Febvre  
Crémant de Bourgogne  
S19, millésimé 2019

Nez expressif : fruits blancs  
et rouges, une pointe de  
noisettes grillée. Bouche  
mûre, pleine, gourmande,  
d'une bonne longueur,  
saline, fruitée : coings,  
framboises, cerises... Un  
crémant de gastronomie !

91/100

Simonnet-Febvre  
Chablis Grand Cru "Les  
Clos" 2023

La maison a produit 600  
bouteilles de ce Clos aux  
arômes riches, iodés, zestés,  
fruités... Bouche dense, avec  
un fruité « sucré », frais, de la  
matière et une trame  
minérale affirmée.

90/100

Simonnet-Febvre  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Mont de  
Milieu" 2023

Arômes de fruits blancs, de  
fleurs... Le vin est ample,  
gourmand, élégant, avec des  
saveurs de pêches blanches  
et un bel équilibre.