

Sommeliers INTERNATIONAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

SIMONNET-FEBVRE



P.100 Blanc de Noirs Brut BOURGOGNE

Robe : jaune or pâle aux reflets verts, cordon de bulles fin et persistant. **Nez** : fin et subtil, sur des notes de fruits rouges (framboise) et de pêche. **Bouche** : vive, minérale, soutenue par une légère acidité. Finale gourmande. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : un vin fin, tout en élégance.

Color: pale golden yellow with green reflections, fine and persistent bead of bubbles. **Nose**: fine and subtle, with notes of red fruits (raspberry) and peach. **Palate**: lively, mineral, supported by light acidity. Gourmet finish. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a fine wine, full of elegance.



Cuvée S Blanc de Blancs Brut BOURGOGNE 2018

Robe : jaune pâle, brillante, joli cordon. **Nez** : frais, sur les fruits blancs (poire), une pointe florale très agréable. **Bouche** : attaque franche, fine effervescence, bulle agréable qui emplit le palais. Bouche typique de son terroir. **Accord** : apéritif. **Commentaire** : un beau crémant de fête et pour les grandes occasions.

Color: pale yellow, bright, pretty bead. **Nose**: fresh, with white fruits (pear) and a very pleasant floral hint. **Palate**: frank attack, fine effervescence, pleasant bubble that fills the palate. Palate typical of its terroir. **Pairing**: apéritif. **Comment**: a beautiful Crémant for celebrations and special occasions.